

**DECRETO 1476,**

**DE 13 DE NOVEMBRO DE 2019.**

**REGULAMENTA AS LEI 497/2006 E 1121/2019  
QUE DISPÕE SOBRA A INSPEÇÃO SANITÁRIA DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICIPIO  
DE PONTÃO.**

**NELSON JOSÉ GRASSELLI, Prefeito Municipal de PONTÃO,** Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando o disposto nas Leis Municipais n°. **497** de 10 de agosto de 2006 e **1121** de 24 de outubro de 2019,

**DECRETA**

**CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º.** O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Pontão, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.

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

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

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

- I** – Classificação do estabelecimento;
- II** – Verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;
- III** – Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- IV** – Verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- V** – A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- VI** – A inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII** – Verificar a padronização dos produtos industrializados de origem animal;

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

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

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

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

**XII** – Emitir certificação sanitária dos produtos de origem animal;

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

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

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

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

**XVII** – Fiscalização e execução de autos de infração;

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

**§ 1º** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM Pontão - RS, ficará a cargo da coordenadora Médica Veterinária devidamente habilitada do Serviço de Inspeção Municipal, que deverá fazer cumprir estas normas; e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos.

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

**§ 3º.** Para execução de suas atividades, a equipe técnica do S.I.M. e a Coordenadora do S.I.M. têm autorização para conduzir veículo oficial em toda a Região Sul do Brasil.

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

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

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

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

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

**Art. 6º.** A Secretaria Municipal da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

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

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

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

## **CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

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

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

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

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

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

|  |
|--|
| Data ___ / ___ / ___<br>Verificador _____<br>SIM – Serviço de Inspeção Municipal |
|--|

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

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

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

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

**Art. 10.** Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

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

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

I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

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

### CAPÍTULO III

#### CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

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

**§ 1º.** Os de carnes e derivados:

I – Abatedouro frigorífico;

II – Fábrica de conserva de produtos cárneos;

III – Entrepasto de carnes e derivados.

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

b) **Fábrica de conservas de produtos cárneos:** estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

c) **Entrepasto de carnes e derivados:** estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

**§ 2º.** Os de leite e derivados:

I – Granja leiteira;

II – Posto de refrigeração;

III – Usina de beneficiamento de leite;

IV – Usina de pequeno porte de beneficiamento de leite;

V – Fábrica de Laticínios;

VI – Queijarias de pequeno porte.

a) **Granja leiteira:** estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza;

b) **Posto de refrigeração:** estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição, observando legislação específica.

c) **Usina de beneficiamento de leite:** estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

d) **Usina de pequeno porte de beneficiamento de leite:** o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 2000 (dois mil) litros diários beneficiados;

e) **Fábrica de laticínios:** o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

f) **Queijarias de pequeno porte:** estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 2000 (dois mil) litros por dia;

**§ 3º.** Os de pescado e derivados:

I – Abatedouro frigorífico de pescado;

II – Entrepasto e beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

a) **Abatedouro frigorífico de pescado:** estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos

do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

b) **Entrepasto e beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis, podendo realizar a depuração de moluscos bivalves, desde que possua estrutura necessária.

**§ 4º.** Os de ovos e derivados:

I – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

II – Granja de produção de ovos;

III – Entrepasto de ovos.

a) **Unidade de beneficiamento de ovos e derivados:** estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados, se a mesma destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos;

b) **Granja de produção de ovos:** estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos ovos in natura, oriundos de produção própria destinados à comercialização direta, sendo ainda, permitido a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

c) **Entrepasto de ovos:** o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos in natura, oriundos de várias granjas destinados à comercialização direta, sendo ainda, permitido a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

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

I – Apiário-casa do mel extração e beneficiamento;

II – Entrepasto de beneficiamento de mel, cera de abelhas e derivados.

a) **Apiário-casa do mel extração e beneficiamento:** o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento. É permitido ao produtor rural a extração da matéria-prima e recepção pelo apiário, desde que atendido ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

b) **Entrepasto de beneficiamento de mel, cera de abelhas e derivados:** o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. É permitido ao produtor rural a extração da matéria-prima e recepção pelo entreposto, desde que atendido ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

**§ 6º. Entrepasto em supermercados e similares:** são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares, ainda, que tais procedimentos somente impliquem em receber a matéria-prima e alterar sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos.

**§ 7º. Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis:** é o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, previstos neste Decreto ou em normas complementares.

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

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

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

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

#### **CAPÍTULO IV DAS TAXAS, DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO**

**Art. 14.** Nenhum estabelecimento a que se refere o artigo 13 pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM da secretaria da agricultura do município de Pontão.

**§ 1º** – As taxas para realização dos registros e inspeções efetuadas pelo serviço Municipal de Inspeção sanitária, cfe Art. 8º da Lei 1092 de 10 de dezembro de 2018, serão os seguintes:

*Registro de estabelecimento agroindustrial.....01 (uma) VRM (Valor de referência municipal)*  
*Registro de produtos, rótulos ou embalagens, por unidade.....0,50 (meia) VRM*  
*Inspeção sanitária de produtos de origem animal (abate)*  
*Bovino e bubalino, por unidade.....0,01835 VRM*

|  |  |
|--|--|
| <i>Aves, por lotes de 100 unidades.....</i>                          | <i>0,1248 VRM</i>                                |
| <i>Suínos, ovinos e caprinos, por unidade.....</i>                   | <i>0,0616 VRM</i>                                |
| <i>Fabricação de embutidos, por lote de 100 Kg.....</i>              | <i>0,1259 VRM</i>                                |
| <i>Pasteurização de leite, por lote de 100 litros.....</i>           | <i>0,0628 VRM</i>                                |
| <i>Fabricação de produtos lácteos por lotes de 100 Kg.....</i>       | <i>0,0628 VRM</i>                                |
| <i>Fabricação de agro industrializados vegetais, por 100 Kg.....</i> | <i>..0,25 (vinte e cinco<br/>décimos) de VRM</i> |

**§ 2º .** Os estabelecimentos e os produtos artesanais estão isentos de taxas para os efeitos deste Regulamento

**§ 3º –** O Título de Registro é o documento emitido pelo Coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

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

**Art. 16.** As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio deverão estar identificados por rótulos, carimbos, certificados de inspeção dos produtos e demais documentos julgados necessários pelo SIM.

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

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

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

- I - requerimento ao Senhor Prefeito Municipal o qual através do órgão municipal responsável emitirá a certidão de localização ou alvará de localização(anexo I);
- II - requerimento dirigido ao coordenador do SIM (anexo II);
- III - requerimento ao coordenador do SIM solicitando laudo de aprovação prévia do terreno (anexo III);
- IV - dados do proprietário (anexo IV);
- V - dados do estabelecimento – lista de equipamentos utilizados no estabelecimento (anexo V);
- VI - declaração de responsabilidade técnica (anexo VI)
- VII - dados do responsável técnico (anexo VII);
- VIII - declaração para confecção e utilização de rotulagens (anexo IX);
- IX – licença do órgão de proteção ambiental ou protocolo do licenciamento ambiental;
- X – planta de situação e localização, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- XI – Planta baixa de todos os prédios e pavimentos, preferencialmente em escala 1:100 ou 1:50.
- XII – Planta de distribuição dos equipamentos (layout);
- XIII – plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;
- XIV - plantas hidro-sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;



- XV- projeto da planta elétrica;
- XVI - memorial descritivo econômico e sanitário da construção (anexo X);
- XVII- memorial descritivo da construção da atividade em questão (anexo XI);
- XVIII - fluxograma de produção da atividade em questão (anexo XII);
- XIX - cópia do CNPJ ou bloco de produtor;
- XX - cópia do contrato social;
- XXI - cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
- XXII - certidão negativa de débito – CND;
- XXIII - cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
- XXIV – Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);
- XXV – Autorização de livre acesso assinado pelo proprietário;
- XXVI – Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas (anexo XIV);
- XXVII – Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme parágrafo terceiro do artigo 66, inclusive no que tange o artigo 69 deste Decreto;
- XXVIII – Laudo de Potabilidade da água, conforme artigo 20 deste Decreto.

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

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

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

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

**§ 1º.** Qualquer ampliação, remodelação, reforma ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

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

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

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

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

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

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

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

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

I – Requerimento ao Senhor Coordenador do SIM;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 20.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011 que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade do Ministério da Saúde ou outra publicação que venha a substituí-la.

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

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

## **CAPÍTULO V OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

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

- I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto;
- II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.
- V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;
- VI – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- VII - avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VIII - fornecer material próprio e utensílios para guarda conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;
- IX - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;
- X - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIV - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
- XV - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

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

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

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

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

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

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

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

## **CAPÍTULO VI FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**§ 2º.** Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 49.** A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

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

## **CAPÍTULO VII**

### **DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO E DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

#### **TÍTULO I**

#### **DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **TÍTULO II**

### **DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF**

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

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

**Art. 69.** É obrigatória a descrição, no BPF, dos seguintes Programas de Autocontrole por categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal - SIM julgar necessário:

#### **§ 1.º ABATE DE BOVINOS, BUBALINOS, SUÍNOS, OVINOS E AVES:**

- I - Água de abastecimento;
- II - Águas residuais;
- III - Controle de pragas;
- IV – PPHO;
- V - Treinamento de funcionários;
- VI - Higiene e saúde de funcionários;
- VII - Controle de temperaturas,
- VIII - Calibração e aferição de instrumentos;
- IX - Abate humanitário;
- X - Controle de matéria-prima e embalagens (para estabelecimentos que realizam desossa com matéria-prima de terceiros).
- XI – Material Específico de Risco – MER.

#### **§ 2.º FÁBRICA DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS OU FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS, ENTREPOSTOS DE CARNES E DERIVADOS:**

- I - Água de abastecimento;
- II – PPHO;
- III - Controle de pragas;
- IV - Treinamento de funcionários;
- V - Higiene e saúde de funcionários;
- VI - Controle de matérias-primas, insumos e embalagens;
- VII - Controle de temperaturas,
- VIII - calibração e aferição de instrumentos.

#### **§ 3.º LEITE E DERIVADOS:**

- I - Água de abastecimento;
- II - Águas residuais;
- III - Controle de pragas;
- IV - PPHO;
- V - Treinamento dos funcionários;

VI - Higiene e saúde dos funcionários;  
VII – Controle de Temperatura,  
VIII - Calibração e aferição de instrumentos;  
IX - Controle de matérias-primas (produtos, embalagens e insumos).

**§ 4.º OVOS E DERIVADOS:**

I - Água de abastecimento;  
II - Controle de pragas;  
III - PPHO;  
IV - Treinamento dos funcionários;  
V - Higiene e saúde dos funcionários;  
VI – Controle de Temperatura,  
VII - Calibração e aferição de instrumentos;  
VIII - Controle de matérias-primas (produtos, embalagens e insumos).

**§ 5.º PESCADO E DERIVADOS:**

I - Água de abastecimento;  
II - PPHO;  
III - Controle de pragas;  
IV - Treinamento de funcionários;  
V - Higiene e saúde de funcionários;  
VI - Controle de matérias-primas e embalagens;  
VII - Controle de temperaturas,  
VIII - Calibração e aferição de instrumentos.

**§ 6.º MEL E DERIVADOS:**

I - Água de abastecimento;  
II - Controle de pragas;  
III - PPHO;  
IV - Treinamento dos funcionários;  
V - Higiene e saúde dos funcionários;  
VI - Controle de matérias-primas (produtos, embalagens e insumos).

**Art. 70.** As verificações realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM sobre o cumprimento dos Programas de Autocontrole/Manuais de Boas Práticas de Fabricação e o cronograma de análises laboratoriais seguirá o cronograma estabelecido por instrução normativa, em planilha padronizada e serão preenchidas e arquivadas pelo Médico Veterinário Oficial subordinado ao seu respectivo SIM ou auxiliar de inspeção devidamente designado pela Secretaria Municipal da Agricultura.

## **CAPÍTULO VIII DAS CARNES E DERIVADOS**

**Art. 71.** Conforme Norma Técnica específica, os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, 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** – Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro tratamento apropriado, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

**IV** – Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

**V** – 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. 72.** O abate de animais para venda direta ou indireta ao consumo público ou para matéria-prima, fabricação de derivados no Município de Pontão, 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, tanto na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

**§ 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 Bem-Estar Animal, Boas Práticas de Fabricação (BPF), e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, quando couber.

**§ 4º.** Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis para beneficiamento deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria de Saúde.

**CAPÍTULO IX**  
**DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE**  
**DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM",**  
**DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E**  
**ABATE NORMAL**

**Art. 73.** Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM, tendo este a prerrogativa de lacrar o brete de atordoamento e romper o lacre quando autorizado o abate.

**Parágrafo único** – Os bretes de atordoamento deverão prever trinco ou outra forma de colocação do lacre e/ou cadeado.

**Art. 74.** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal, conforme legislação vigente.

**Art. 75.** Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

**Art. 76.** Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

**Parágrafo único** – No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

**Art. 77.** Eviscerar, sob as vistas de funcionário do S.I.M., em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais deparados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

**Art. 78.** Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

**Art. 79.** O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, após o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

**Art. 80.** Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção "*ante*" e "*post-mortem*" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir.

**§ 1º.** Com relação à inspeção "*ante-mortem*", cumprir no que couber o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

**§ 2º.** Cumprir, no que se refere à inspeção "*post-mortem*" o disposto nos Artigos 125 a 217 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

**§ 3º.** Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 105 a 111 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

**§ 4º.** Com relação ao abate normal, nos casos omissos a este Decreto, cumprir no que couber o disposto nos artigos 112 a 124 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

**Art. 81.** Consideram-se ações fiscais:

I – Liberação do abate;

II – Redução da velocidade de abate;

III – Interrupção do abate;  
IV – Interdição das seções;  
V – Sequestro e/ou apreensão e inutilização dos produtos de origem animal (carcaças, vísceras) entre outros.

**Art. 82.** Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange à carcaças e vísceras, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

**§ 1º.** No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do SIM.

**§ 2º.** Não é admitido matadouro frigorífico sem câmara de congelamento para tratamento pelo frio, ou conforme autorização do SIM;

**§ 3º.** A capacidade nominal da câmara fria do estabelecimento deverá ser superior à capacidade de produção diária em, no mínimo, 3 (três) dias, ou conforme autorização do SIM.

**Art. 83.** É admitido pistola de insensibilização de cartuchos (sem fio) para atordoamento dos animais, conforme normativas específicas.

## **CAPÍTULO X DO LEITE E DERIVADOS**

**Art. 84.** No que couber ou que for omissa neste regulamento, seguir as definições dispostas nos Artigos 392 a 412 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 (RIISPOA) ou o que vier a substituir.

**Art. 85.** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

**I** – Área de recepção com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

**II** – Área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

**III** – O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

**IV** – Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

**V** – Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias, das micro queijarias, das micro usinas de beneficiamento de leite e outras que houverem.

**Parágrafo único** – Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento 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. 86.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames, utensílios e embalagens plásticas em geral.

**Art. 87.** A higienização interna dos tanques dos caminhões poderá ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

## **CAPÍTULO XI DO PESCADO E DERIVADOS**

**Art. 88.** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica, e ainda:

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, e outras que o SIM julgar necessário.

## **CAPÍTULO XII DOS OVOS E DERIVADOS**

**Art. 89.** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica.

## **CAPÍTULO XIII DAS ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 90.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica.

**Art. 91.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

## **CAPÍTULO IX EMBALAGEM E ROTULAGEM**

### **TÍTULO I EMBALAGEM**

**Art. 92.** Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

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

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

**Art. 93.** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

## **TÍTULO II ROTULAGEM**

**Art. 94.** Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

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

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

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

**Art. 95.** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

**Art. 96.** Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

**Art. 97.** A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação/atualização e cancelamento de produto e rótulo e seu respectivo memorial descritivo de fabricação e manipulação será encaminhada na via regulamentar ao SIM, acompanhado dos seguintes documentos:

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

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

**Art. 98.** A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM para parecer técnico.

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

**Art. 99.** A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

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

**Art. 100.** O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

**Art. 101.** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

**§ 1º.** O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

**§ 3º.** Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

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

**Art. 102.** Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenho ou dizeres;

II – Nome da empresa responsável;

III – Carimbo oficial da inspeção municipal;

IV – Classificação do estabelecimento de acordo com a classificação oficial prevista neste Decreto;

V – Endereço do estabelecimento;

VI – Marca comercial do produto, quando houver;

VII – Data de fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;

VIII – Indicação da quantidade, conforme legislação do órgão competente;

IX – A especificação “Indústria Brasileira”;

X – A indicação de aditivos utilizados;

XI – As expressões “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;



- XII – Impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria Municipal de Agricultura – SIM sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;
- XIII – Indicação da forma e temperatura de conservação;
- XIV – O peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XV – CNPJ e IE do estabelecimento;
- XVI – Informação nutricional;
- XVII – A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;
- XVIII – O que consta na RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, e outras que vierem a substituí-la;
- XIX – O que consta na RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 – ANVISA que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, e outras que vierem a substituí-la;
- XX – Se contém ou não glúten;
- XXI – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
- XXII – Outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

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

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

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

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

**Art. 103.** O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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

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

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

**Art. 104.** A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao

comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

**Art. 105.** As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

**Art. 106.** Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

**Art. 107.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 108.** Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

**Art. 109.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

**Art. 110.** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

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

**§ 2º.** Quando não atender ao disposto no artigo 110 e no seu §1º, tais rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art. 111.** Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Art. 112.** No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**Art. 113.** Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, estadual e federal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

**Art. 114.** No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

### **TÍTULO III ROTULAGEM EM PARTICULAR**

**Art. 115.** O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

**§ 1º.** O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

**§ 2º.** Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

**§ 3º.** Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

**§ 4º.** Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

**Art. 116.** Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e sempre que o SIM julgar necessário, além deste, etiqueta lacre inviolável.

**Parágrafo único** – As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 117.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

**Art. 118.** Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

**§ 1º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por Acordos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

**§ 2º.** Fica excluída da proibição prevista no "caput" deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

**Art. 119.** Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

**Art.120.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Parágrafo único** – É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

**Art. 121.** O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I – Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II – Conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

**Art. 122.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

**Art. 123.** Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo do SIM próprio, a declaração "ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS".

**Art. 124.** Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, e a data de validade.

## **CAPÍTULO X CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO**

**Art. 125.** As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos presentes neste Decreto, etiqueta lacre e ainda devem estar embalados.

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

**Art. 126.** O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto.

**§ 1.º** A sigla S.I.M traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

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

**Art. 127.** Os carimbos terão forma:

**§ 1.º** Forma circular: contendo as palavras: SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, S.I.M nº000, INSPECIONADO e PONTÃO- RS;

I - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos circulares do Serviço de Inspeção Municipal:

#### Modelo 1



- Forma: Circular
- Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de diâmetro
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA" e acompanhando a curva inferior " PONTÃO -RS", todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.

#### Modelo 2:



- Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa.

Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA” e acompanhando a curva inferior” PONTÃO -RS”, todos em letras maiúsculas.

- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura.

### Modelo 3:



- Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA” e acompanhando a curva inferior ”PONTÃO - RS”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

### Modelo 4



- Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de circunferência.
  - ✓ embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.
  - ✓ embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura.
- Forma: circular
- Dizeres: horizontalmente ao centro a palavra “REINSPECIONADO” abaixo sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa e imediatamente abaixo “PONTÃO– RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA” todos em letras maiúsculas.
- **Uso: 1)** para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;

- a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIM, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;
  - b) a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;
  - c) impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;
  - d) impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.
- **Uso: 2)** destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos.
  - **Uso: 3)** para identificação de recipientes que transportem matérias-primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou acondicionados em outros estabelecimentos.
    - a) no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanque e outro equipamento e veículos.

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

**Art. 128.** Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

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

**Art. 129.** As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microorganismos e acondicionados em recipientes que os protejam contra alterações ou danos.

**Art. 130.** Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade devem estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com produtos ou mercadorias de outra natureza.

**Art. 131.** Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção – SIM.

**Art. 132.** Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam a manutenção da temperatura adequada.

**Art. 133.** Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

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

**§ 2.º** Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator.

**Art. 134.** As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, caso o transportador não apresente a devida documentação sanitária de origem.

**Parágrafo único** – Verificada a ausência deste documento que comprove a origem, a mercadoria será apreendida, e o Serviço de Inspeção Municipal – SIM deve ser comunicado para determinar o destino conveniente da carga, devendo ser lavrado o auto de infração mencionando a apreensão e/ou inutilização, se for o caso. O auto de infração deverá conter informações conforme o artigo 135 e 136 deste Decreto.

## **CAPÍTULO XII ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 135.** Água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos, prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos, de acordo com o cronograma oficial emitido através de Instrução Normativa pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 136.** Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

**Art. 137.** É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

**Parágrafo único-** Adota-se a seguinte definição: Cronograma Oficial: mecanismo criado pelo SIM através de Instrução Normativa.

**Art. 138.** As análises oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial do SIM mencionado neste Decreto, qual seja:

|  |                          |
|--|--------------------------|
| a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno. | - anualmente             |
| b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno. | - semestralmente         |
| c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal.           | - a cada 02 (dois) meses |



|   |   |
|---|---|
| d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal, exceto leite.                             | - semestralmente  |
| e) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibióticos e fraudes no leite (produto pronto) | - semestralmente em laboratório oficial ou credenciado  |
| f) Análise físico-química e pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru                      | - diariamente na plataforma de recebimento<br>- a cada 02 (dois) meses em laboratório oficial ou credenciado (exceto ATB) |
| g) Análises de CCS e CPP em leite cru   | - mensalmente em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL  |

**§ 1.º** Adota-se a seguinte definição: Análise Oficial: amostra ou item de ensaio encaminhado para análise, sendo que está colheita oficial deve ser realizada por um funcionário da empresa e na presença de um funcionário do serviço oficial devidamente acompanhado da solicitação oficial de análise onde deve constar obrigatoriamente o nome de registro do produto (demais que o SIM julgar necessária) e a amostra deve estar devidamente lacrada.

**§ 2.º** As empresas classificadas como Laticínios devem enviar para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produtos conforme previsto neste Decreto, mensalmente.

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

**Art. 139.** As análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água e de produtos de origem animal supracitadas no artigo 138 deste Decreto devem contemplar as análises estabelecidas em Instrução Normativa a ser editada e publicada pelo SIM levando-se em conta legislações pertinentes ao assunto.

**Art.140.** A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos no artigo 138 deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- I** – A quantidade de produto processado;
- II** – O resultado das análises laboratoriais anteriores;
- III** – As condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- IV** – Os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

**Art. 141.** Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM emitirá o Relatório de Não Conformidade - RNC ao estabelecimento, para que corrija a irregularidade e coletará nova amostra para a repetição dos testes no período de 30 (trinta) dias.

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

**Art. 142.** O estabelecimento que apresentar na análise microbiológica ou físico-química oficial um produto de origem animal em desacordo com os padrões legais vigentes, será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM para que corrija a irregularidade, e coletará nova amostra para repetição da análise do lote sequente.

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

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

**Art. 143.** A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos (Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

**Art. 144.** Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente após o SIM emitir um ofício de liberação, caso contrário, produzirá mais 03 (três) lotes para análises, conforme o artigo 142, permanecendo suspensa a produção do produto em escala comercial.

**Art. 145.** O estabelecimento que não cumprir o cronograma de análises oficiais seja uma análise microbiológica ou uma físico-química de água de abastecimento interno e de produto de origem animal dentro dos prazos estabelecidos será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal para que corrija a irregularidade e será autuado.

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

**Art. 146.** Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017, 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, Pecuária e Abastecimento; Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e outros que venham a ser publicados.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **INFRAÇÕES E PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO FISCAL**

**Art. 147.** As infrações, considerando o disposto pelos capítulos XII e XIII da Lei 497/2006 serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

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

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

**Art. 148.** A infração das normas aqui estabelecidas acarretará ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e cível cabível, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I – Advertência;
- II – Multa de até 05 VRM;
- III – Apreensão de mercadorias;
- IV – Suspensão da atividades por até seis meses
- V – Cassação do registro.

**§ 1º.** Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

**§ 2º.** O valor da multa será calculado em URM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

**§ 3º.** Os valores arrecadados com taxas sanitárias e multas serão encaminhados para a conta do Fundo Municipal do Meio Ambiente.

**Parágrafo único** – A aplicação da penalidade seguirá o regramento dos artigos 150, 151, 152 ,153 e 154 deste Decreto.

**Art. 149.** As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

- I – Ao proprietário do estabelecimento;
- II – A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
- III – A quem para a infração ocorreu.

**§ 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.

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

**Art. 150.** As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II – Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III – Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 151.** 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;
- IV – Elementos de convicção e provas complementares à presunção da veracidade nos atos do fiscal.

**§ 1º.** A decisão da multa será razoável quando:

- I – For referente à situação de fato;
- II – For coerente aos fatos;
- III – Não for tomada passionalmente ou por capricho;
- IV – A solução for proporcional e/ou adequada em relação ao fim que se pretende alcançar.

**§ 2º.** O Serviço de Inspeção deve rever e anular seus próprios atos, quando eivados de vício de legalidade, e pode revogá-los por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, em analogia ao Art. 53 da Lei Federal nº 9.784 de 29 de janeiro de 1999, ou o que vier o substituir.

**Art. 152.** São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II – A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III – A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
- V – Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

**Art. 153.** São consideradas circunstâncias agravantes:

- I – Ser o infrator reincidente;
- II – Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III – Existir coação de outrem para a execução material da infração;
- IV – Ter a infração consequências danosa à saúde pública;
- V – Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
- VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

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

**Art. 154.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

**Art. 155.** São consideradas infrações sanitárias:

**I** – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;

**II** – Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM, principalmente de abate;

**III** – Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

**IV** – Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

**V** – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

**VI** – Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;

**VII** – Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

**Art. 156.** Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

**I** – Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos que não sejam oriundos do processo normal de fabricação, vinculado ou não à RTIQ, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

**II** – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

**III** – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

**IV** – Não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto;

**V** – Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes, como por exemplo o disposto no artigo 497 do Decreto 9.013/2017 do MAPA, e outras que o SIM julgar necessário.

**Parágrafo único** – É de responsabilidade do estabelecimento fornecer creolina ou produto similar para desnaturação dos produtos apreendidos, sob pena de suspensão das atividades.

**§ 1º.** Sem a lavratura do auto de infração não poderá (ão) ser (em) proferida (s) a (s) penalidade (s).

**§ 2º.** Fica estabelecido o prazo limite de 5 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

**Art. 157.** O auto de infração deve ser assinado pelo fiscal que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa, ou por duas testemunhas se houver.

**Parágrafo único** – Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento ou, ainda, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

**Art. 158.** A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

**Art. 159.** Lavrado o auto de infração, o autuado terá prazo de 02 (três dias para apresentar a defesa por escrito.

**§ 1º.** A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário Municipal da agricultura composta por 3 (três) integrantes preferencialmente servidores concursados e, em segunda instância, ao Conselho Municipal de Saúde (CMS).

**§ 2º.** O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 10 (dez) dias após a ciência da decisão administrativa.

**Art. 160** – Proferido o julgamento e julgado procedente o auto de infração, a autoridade julgadora expedirá notificação ao autuado, fixando, no caso de multa, o prazo de 20 (vinte dias, a contar do recebimento da notificação, para o respectivo recolhimento.

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

**§ 2º.** No caso de não recolhimento da multa no prazo estipulado, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

**Art. 161.** A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

#### **CAPÍTULO XIV DISPOSIÇÕES GERAIS E TRASITÓRIAS**

**Art. 162.** É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

**Art. 163.** Nos estabelecimentos, que já possuem registro junto a Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo SIM.

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

**Art. 164.** Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Decreto:

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

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

**Art. 165.** Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

**Art. 166.** O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

**Art. 167.** Poderá ser exigida área climatizada para quarteio em açougues e casa de carnes.

**Art. 168.** Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Pontão se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Decreto.

**Art. 169.** Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

**Art. 170.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

**Parágrafo único** – Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

**Art. 171.** Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 172.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Pontão, aos 13 dias do mês de novembro de 2019

**NELSON JOSE GRASELLI**  
Prefeito municipal

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.**

**EDUARDO ANTONIO SERETA**  
Secretário Interino de Administração

**ANEXO I**

**REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DE  
CERTIDÃO DE LOCALIZAÇÃO DIRIGIDO AO Sr. PREFEITO  
MUNICIPAL DE PONTÃO/RS**

Ilmo. Senhor

**Nome do Prefeito Municipal em Atividade**

Prefeito Municipal de Pontão – RS

A Empresa **(nome da empresa)**, CNPJ nº **(CNPJ da empresa)**, Inscrição Estadual nº **(Inscrição Estadual da empresa)**, possuindo o telefone **(telefone para contato)** e o e-mail **(e mail para contato)** solicita ao Senhor a emissão da certidão de localização **(informar a finalidade do projeto)** junto a Prefeitura Municipal de Pontão.

Em **(dia, mês e ano)**.

---

**Responsável legal pela empresa**



**ANEXO II**

**REQUERIMENTO DIRIGIDO AO COORDENADOR DO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

Prezado Senhor

**Méd. Vet.** -----

Coordenador do S.I.M

A Empresa (**nome da empresa**), CNPJ nº (**CNPJ da empresa**), Inscrição Estadual nº (**Inscrição Estadual da empresa**), possuindo o telefone (**telefone para contato**) e o e-mail (**e mail para contato**) solicita a aprovação do projeto de (**informar a finalidade do projeto**) junto ao S.I.M, anexando, para tanto, os documentos necessários.

Em (**dia, mês e ano**).

---

**Responsável legal pela empresa**

**ANEXO III**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO LAUDO DE  
APROVAÇÃO PRÉVIA DE TERRENO**

Ilmo Sr. Chefe do SIM (autoridade maior do SIM)

Eu -----, abaixo assinado, desejando construir um(a) -----  
----- (especificação da indústria), na -----  
----- (cidade, município), vem mui respeitosamente requerer a V. S<sup>a</sup> se digne vistoriar e a fornecer o  
laudo de aprovação prévia do terreno para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos

Pede Deferimento.

Pontão/RS, -----, de ----- de 20 -----.

-----  
Eu fulano de tal

**ANEXO IV**

**DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Nome:-----  
Endereço Residencial-----nº-----  
complemento:-----, bairro:-----.  
Cidade:----- UF:----- CEP:-----.  
Fone:----- Fax:-----  
e-mail:-----

Documentos:

RG:----- Órgão Expedidor:-----

CPF:-----

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## **ANEXO V**

### **DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.
- 19.
- 20....

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura de Pontão/RS, que -----  
----- é o (a) responsável técnico do  
estabelecimento -----, situado -----  
-----de propriedade de -----  
-----.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

\_\_\_\_\_  
Assinatura / Estabelecimento

\_\_\_\_\_  
Assinatura Responsável Técnico

Pontão, ----- de ----- de 20-----.

**ANEXO VII**

**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome:-----

Formação:-----

Endereço Residencial:----- nº-----

Complemento:-----

Bairro:----- Cidade:----- UF:-----

CEP:----- Fone:----- Fax:-----

e-mail:-----

Documentos:

RG:----- Órgão Expedidor:-----

Data: -----/-----/-----

CPF:-----

Registro Profissional:-----

Diplomado pela:-----

## **ANEXO VIII**

### **PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

Caso solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado por técnico qualificado.

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO PARA CONFECÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ROTULAGENS**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção dos rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao SIM, uma solicitação conforme artigo 98 do Decreto Municipal do SIM, a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e Instruções Normativas do SIM e leis/decretos anteriores/posteriores.

Pontão/RS, ----- de ----- de 20-----.

---

Assinatura



## ANEXO X

### MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Nome da firma interessada no projeto, CNPJ e Inscrição Estadual.
2. Localização do futuro estabelecimento: Rua, CEP, telefone, e-mail e FAX.
3. Natureza do estabelecimento
4. Responsável pelo projeto
5. Área do terreno
6. Área a ser construída
7. Área útil
8. Recuo do alinhamento da rua
9. Duração provável da obra
10. Argamassa
11. Fundações
12. Pé-direito
13. Cobertura
14. Forros
15. Portas (dimensões e material – especialmente das câmaras frias)
16. Revestimento geral
17. Pavimentação
18. Esquadrias
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
20. Instalações de água
21. Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
22. Pintura geral
23. Custo Provável da obra.

OBS.: Deverá ser detalhado cada item, bem como acrescido de outros, quando necessários.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 20\_\_\_\_  
(Cidade)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Engenheiro responsável  
CREA Nº \_\_\_\_\_

## ANEXO XI

### MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS.

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Espécie de animais que pretende abater.
6. Processo de matança.
7. Velocidade horário máximo de matança.
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento: a) abate; b) de industrialização dos diferentes produtos.
9. Produtos que pretende fabricar.
10. Procedência da matéria-prima.
11. Mercado de consumo.
12. Número aproximado de empregados.
13. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transporte a serem empregados.
14. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
15. Destino dado as águas servidas, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
16. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
17. Separação entra a dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
18. Telas à prova de moscas nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos produtos comestíveis e não comestíveis.
19. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
20. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
21. Laboratório de controle.
22. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilha.
23. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório.
24. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localizações e equipamentos.
25. Vestiários e refeitórios para operários.
26. Informações sobre banheiro e instalações sanitárias.
27. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
28. Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento de carcaças dependuradas, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores.
29. Descrição das salas de máquinas.
30. Caldeira(s) capacidade compatível com a produção do estabelecimento.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de carne e derivados.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável – CRMV

-----  
Assinatura da Empresa

## MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

1. Nome do proprietário ou firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos deferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar.
7. Procedência de matéria-prima.
8. Mercado de consumo.
9. Número aproximado de empregado.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis.
15. Tela à prova de mosca nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas.
16. Natureza dos pisos, material e impermeabilização das paredes.
17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratório de controle.
19. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento dos tanques para salga de queijos.
20. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários.
21. Indicação da existência nas proximidades de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
22. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
23. Descrição da sala de máquinas.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável – CRMV

-----  
Assinatura da Firma

## MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

1. Nome do proprietário ou firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento.
6. Precedência dos ovos.
7. Mercado de consumo.
8. Número aproximado de empregados.
9. Maquinismo e aparelhos a serem instalados: ovoscópio e classificador.
10. Água de abastecimento
11. Destino das águas servidas e dos esgotos das instalações sanitárias.
12. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências.
13. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis.
14. Telas à prova de mosca nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas.
15. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
16. Teto das dependências.
17. Laboratório de controle.
18. Natureza e revestimento das mesas.
19. Vestuários, sanitários e refeitórios para operários.
20. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
21. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
22. Descrição da sala de máquinas.
23. Nota: Os itens deste formulário deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de ovos e derivados.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável – CRMV

-----  
Assinatura da Firma

## **MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS**

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do Estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária de industrialização dos diferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar ou manipular.
7. Procedência de matéria-prima.
8. Mercado de consumo.
9. Número aproximado de empregado.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
15. Tela à prova de mosca nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas.
16. Natureza dos pisos, material de impermeabilização das paredes.
17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratório de controle.
19. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento dos tanques para depuração.
20. Vestiários, Sanitários e refeitórios para operários.
21. Aproveitamento dos resíduos não comestíveis.
22. Indicação da existência nas proximidades de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
23. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores.
24. Descrição da sala de máquinas.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável – CRMV

-----  
Assinatura da Firma

## MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE MEL E DERIVADOS

01. Razão social do estabelecimento;
02. Localização (endereço completo);
03. Classificação do estabelecimento;
04. Capacidade máxima de recepção diária;
05. Procedência da matéria-prima;
06. Meios de transporte da matéria-prima (tipo de veículo, acondicionamento);
07. Controle da qualidade da matéria-prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises (laboratório da indústria ou terceirizado));
08. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto;
09. Meios de transporte do produto acabado (tipo de veículo, acondicionamento do produto no veículo.);
10. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros, periodicidade e local das análises (laboratório da indústria ou terceirizado));
11. Número de funcionários / sexo;
12. Água de abastecimento: a) procedência e volume da vazão; b) sistema de tratamento (mecanismo utilizado para assegurar o nível de cloração da água e outros); c) controle da qualidade e da cloração da água (provas realizadas, periodicidade); d) reservatórios e suas capacidades;
13. Detalhar máquinas e equipamentos de cada dependência (quanto à natureza, capacidade e finalidade);
14. Descrição pormenorizada do fluxograma de cada produto a ser fabricado desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto acabado (citando a tecnologia de fabricação e todos os equipamentos utilizados);
15. Destino de produtos e matéria-prima condenados;
16. Sistema de higienização/sanitização de instalações, equipamentos e utensílios (detalhar os procedimentos realizados, citando as periodicidades e os tipos de produtos utilizados);
17. Fonte de calor (citar a origem (ex. Caldeira a lenha));
18. Indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades;

**Nota:** os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente. Para elaboração deste memorial recomendasse consultar a legislação vigente e as normas de boas práticas de fabricação.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável - CRMV

-----  
Assinatura da Firma

**ANEXO XII**

**FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO**

Produto:

| <b>Data</b> | <b>Unidade</b> | <b>Quantidade</b> |
|-------------|----------------|-------------------|
|             |                |                   |
|             |                |                   |
|             |                |                   |
|             |                |                   |
|             |                |                   |
|             |                |                   |

Pontão/RS, ----- de ----- de 20----.

-----  
Assinatura

**ANEXO XIII**

**PEDIDO DE INÍCIO DE ATIVIDADES**

Solicito à Coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal autorização para a Empresa -----  
-----, com registro no CNPJ/CPF nº-----  
-----, situado à Rua -----, Bairro-----  
-----, dar início às atividades de produção a partir do dia -----de----- de 20-----.

Pontão/RS, ----- de ----- de 20-----.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



## ANEXO XIV

### REGISTRO DE RÓTULO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

#### 1 – Identificação

SIM do Estabelecimento: \_\_\_\_\_

Nº de Registro do Rótulo: \_\_\_\_\_

Data de entrada no SIM: \_\_\_\_\_

#### 2 – Identificação de Estabelecimento

Razão social: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF ou Mod. 15: \_\_\_\_\_

Classificação do Estabelecimento: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 3 – Natureza da Solicitação

( ) Aprovação Prévia ( ) Registro ( ) Alteração de Rótulo ( ) Renovação/atualização

( ) Alter. de Proce. de Fabric. e/ou Composição do Produto

( ) Cancelamento ( ) \_\_\_\_\_

#### 4 – Identificação do Produto

Nome do Produto: \_\_\_\_\_

Marca: \_\_\_\_\_

#### 5 – Características do Rótulo e da Embalagem

RÓTULO

( ) Impresso ( ) Gravado em Relevo ( ) Litografia ( ) Etiqueta

( ) \_\_\_\_\_

EMBALAGEM

( ) Lata ( ) Papel ( ) Plástico ( ) Embalagem Natural

( ) \_\_\_\_\_

#### 6 – Quantidade e Forma de Identificação

Quantidade de produto acondicionado/unidade de medida: \_\_\_\_\_

Data de fabricação ou Embalagem: \_\_\_\_\_

**7 – Composição do Produto**

| Matéria Prima | Kg ou Lt | % |
|---------------|----------|---|
|               |          |   |
|               |          |   |
|               |          |   |
| Subtotal      |          |   |

| Ingredientes | Kg ou Lt | % |
|--------------|----------|---|
|              |          |   |
|              |          |   |
| Total        |          |   |

**8 – Processo de Fabricação**

|                   |
|-------------------|
| <b>Descrição:</b> |
|                   |
|                   |
|                   |

**9 – Sistema de Embalagem**

Descrição: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**10 – Armazenamento**

Descrição: \_\_\_\_\_

**11 – Método de Controle de Qualidade e Conservação Realizado pelo Estabelecimento**

Descrição: \_\_\_\_\_

**12 – Transporte do Produto para o Mercado Consumidor**

Descrição: \_\_\_\_\_

**13 – Documentos Acompanhantes**


\_\_\_\_\_

**14 – Autenticação**

Local e data: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo do estabelecimento e Assinatura do Proprietário

**ANEXO XV**

|   |   |               |
|---|---|---------------|
|  | MUNICÍPIO DE PONTÃO – RS<br>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM | Nº: ____/____ |
|   | <b>AUTO DE INFRAÇÃO</b>   |               |

Local da Infração:

Data da Constatação:

Hora da Constatação:

Município:

**1. Qualificação do Infrator**

Nome/Razão Social:

CPF/CNPJ:

Classificação do Estabelecimento:

Endereço:

Telefone:

Número do registro:

Proprietário e/ou responsável:

CPF:

Endereço:

**2. Descrição da Infração:****3. Dispositivo(s) Legal(s) Transgredido(s):****4. Penalidade(s):****5. Dispositivo(s) legal(is) que fundamenta(m) a(s) penalidade(s):**

Lavrei o presente Auto de Infração em 3 (três) vias, o qual vai por mim assinado e entregue, ao Autuado, na forma do previsto no artigo 161, do Decreto Municipal nº -----, de ----- de ----- de 20-----.

Nos termos do artigo 162, do Decreto Municipal nº -----, de 11-----, o autuado poderá apresentar mediante protocolo a defesa por escrito no **prazo máximo de 03 (tres) dias**, a contar da data de ciência deste Auto.

\_\_\_\_\_  
Servidor:

Cargo:

Matrícula:

Data:

Eu \_\_\_\_\_ recebi uma via deste Auto de Infração.

Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Assinatura:  
\_\_\_\_\_

1ª via – infrator, 2ª via - remetida ao Coordenador do SIM e a 3ª via - ficará arquivada com documentos do estabelecimento.