DECRETO MUNICIPAL Nº 088/2025, DE 20 DE OUTUBRO DE 2025.

DISPÕE SOBRE O SISTEMA DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE UBIRETAMA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

RODRIGO DANIEL BLOCH, Prefeito de Ubiretama, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, **DECRETA:**

CONSIDERANDO o disposto nos termos da Lei Federal n° 7.889, de 23.11.1989, e da Lei Municipal n° 051/1997;

CONSIDERANDO a importância das atividades de inspeção sanitária dos produtos de origem animal produzidos, beneficiados, industrializados e/ou comercializados no território municipal, tendo em vista a Segurança dos Alimentos, o bem-estar e a saúde da população local;

CONSIDERANDO a outorga de competência das atividades de inspeção sanitária para os municípios, pela legislação federal;

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O presente DECRETO regulamenta os preceitos trazidos pela Lei municipal n° 3499/2025, que dispõe sobre Sistema de Inspeção Industrial e Sanitária no município de Ubiretama.

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas em todo o território do município de Ubiretama, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem devidamente observadas pelos abatedouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou à industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio nos limites do território municipal.

§ 1º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 2º Os produtos de que trata este Regulamento poderão ser comercializados além do territorial municipal, desde que sob regime de equivalência com os sistemas estadual e/ou federal.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal — SIM — está vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Expansão Econômica e será responsável pela inspeção e pela fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento.

Art. 3°. O SIM deverá ser composto por equipe mínima formada por um Médico Veterinário oficial, no cargo de Inspetor Sanitário e/ou coordenador do SIM, lotado na Secretaria de Agricultura de Ubiretama e um auxiliar administrativo, ambos com carga horária compatível às suas necessidades.

Parágrafo Único: Em caso de ausência e férias, cabe à Prefeitura municipal, através de meios legais, repor a ausência deste profissional de forma a não prejudicar as obrigações do SIM."

Art. 4º. A inspeção do SIM será instalada em caráter permanente ou periódico, conforme descrito abaixo, ou sempre que o SIM julgar necessário:

I -nos estabelecimentos que realizam abate a presença de Médico Veterinário será em caráter permanente, para realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização **ante-mortem** e **post-mortem** e durante as operações de abate, entre outras;

II - nos estabelecimentos que não realizam abate, a presença do Médico Veterinário terá caráter periódico. A frequência das inspeções e fiscalizações periódicas será aleatória e conforme o tipo de produto, histórico do estabelecimento e necessidade, a ser definida e alterada a qualquer momento pelo Serviço de Inspeção Municipal;

III -a presença de Médico Veterinário do Serviço de Inspeção nos estabelecimentos será dispensada quando não houver produção a ser inspecionada.

§ 1º Nos estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e equivalentes à eles as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias devem ser realizadas de forma clara e em linguagem acessível aos empreendedores.

Art. 5º. A atividade do Serviço de Inspeção Municipal abrangerá, entre outras:

I - a inspeção **ante-mortem** e **post-mortem** dos animais de abate;

II – a verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III – a verificação dos hábitos higiênicos e das práticas de higiene dos manipuladores de alimentos;

IV – a verificação das Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontrole dos estabelecimentos;

V – a verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento de legislações específicas;

VI – a coleta de amostras para análises fiscais e verificação dos resultados dos exames laboratoriais periódicos;

VII – a avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VIII – a verificação da água de abastecimento;

IX – a inspeção das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, rotulagem, embalagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e de suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais nas fontes produtores e intermediárias, bem como em trânsito nas vias públicas municipais;

X - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana, em caráter supletivo à Secretaria Estadual da Agricultura

XI - a verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimentos nos estabelecimentos;

XII – a fiscalização, autuação e adoção das medidas cautelares e administrativas;

XIII - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. A inspeção do SIM se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo a fiscalização da vigilância sanitária local, e terá por objetivos:

I - Prestar apoio a vigilância sanitária municipal;

II - Reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio intermunicipal;

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

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - Os de carnes e derivados:

a) Abatedouro-frigorífico;

b) Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

II - Os de leite e derivados:

a) Granja leiteira;

b) Posto de refrigeração;

c) Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

d) Queijaria.

III - Os de pescado e derivados:

a) Abatedouro-frigorífico de pescado;

b) Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

IV - Os de ovos e derivados:

a) Granja avícola;

b) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

V - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

a) Unidade de beneficiamento de produtos de abelha.

VI - As centrais de fatiamento e fracionamento.

§ 1º O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Consideram-se agroindústrias familiares de pequeno porte os estabelecimentos de propriedade ou de posse de agricultores familiares ou coletivos, definidos pelo art. 3° da Lei 11.326/2006, dispondo de instalações mínimas e destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

§ 3º Consideram-se agroindústrias familiares de pequeno porte artesanal os que estabelecimentos com pequena escala de produção, dirigido completamente por agricultores, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto final e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confiram identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais.

§ 4º Considera-se estabelecimento familiar de pequeno porte equivalente aqueles empreendimentos econômicos, dirigidos por agricultores familiares, considerado equivalente às agroindústrias familiares de pequeno porte, que disponha de área de processamento de até 250m², excluídas as dependências sociais, destinados ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

§ 5º Considera-se pequena escala de produção a produção máxima diária de industrialização de produtos de origem animal e derivados, compatível com a capacidade das instalações e equipamentos, aprovada pelo SIM.

Art. 7º A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto, tais como:

I – Abatedouro-frigorífico: estabelecimento destinado ao abate de animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II – Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carnes de produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis; em supermercados e similares, a unidade de beneficiamento deve estar localizada em setor específico, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

III – Granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivamente ou majoritariamente de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

IV – Posto de Refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados, destinados à seleção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada e estocagem temporária do leite até sua expedição.

V - Unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

VI – Queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

VII – Abatedouro-frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

VIII – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização, sendo admitida a evisceração dos peixes de água doce, desde que em até 3 horas da sua captura e conservados de forma adequada.

IX – Granja avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta ou para unidades de beneficiamento de ovos e derivados.

X – 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 e derivados; facultada a classificação dos ovos, quando receber já classificados, e a exigência de instalações para industrialização, quando destinada somente à expedição de ovos.

XI – Unidade de beneficiamento de produtos de abelha: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 1º Os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, fracionamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem e comercialização local de produtos de origem animal, sem modificar sua composição original são classificados como açougues e fiambrerias, os quais não necessitam de registro no SIM, segundo a Portaria SES n° 749, de 12 de dezembro de 2019 e/ou suas alterações ou complementações; nesses estabelecimentos a inspeção e a fiscalização do SIM se dará em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na Lei.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS, RESPONSÁVEIS OU PREPOSTOS

Art. 8°. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e normas complementares;

II – fornecer dados de produção mensal e sempre que solicitados, por meio de sistema informatizado ou documental;

III - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

IV - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, de fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos neste Regulamento;

V – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção de caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividade de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas e fornecer todos os dados e documentos solicitados para a realização do abate;

VI- fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos e peças patológicas, que devam ser remetidos ao SIM;

VII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros ou outro material destinado ao Serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, para seu uso exclusivo;

VIII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas e arcar com os custos dos trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de utensílios, equipamentos ou instalações;

IX - manter locais apropriados e/ou identificados e separados, a juízo do SIM, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

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

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

XIII - manter equipe regularmente treinada para execução das atividades do estabelecimento, com periodicidade de reciclagem, no mínimo, anual.

§ 1º O pessoal cedido pelos estabelecimentos ficará sob as ordens diretas do representante do SIM.

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

§ 3º Cancelado o registro ou o relacionamento, o material pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal, inclusive de natureza científica, os arquivos e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO E DA RENOVAÇÃO

Art. 9º. Todo estabelecimento que realize comércio municipal de produtos de origem animal e/ou em regime de equivalência, no estado do Rio Grande do Sul ou nas Unidades da Federação, deve estar sob registro no Serviço de Inspeção Municipal de Ubiretama, e utilizar a classificação de que trata este Regulamento.

§ 1º Ficam isentos de registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§ 2º Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e em normas complementares, o SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

I- o número de registro;

II- o nome empresarial;

III- a classificação do estabelecimento; e

IV- a localização do estabelecimento.

§ 3º O número de registro será único, para cada estabelecimento, e constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 10º. Para o registro de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, o interessado deverá requerer pedido de análise de viabilidade, endereçado ao Secretário de Agricultura, junto ao Protocolo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), anexando os seguintes documentos:

I - Cópia do contrato social ou outro documento de constituição da empresa e/ou suas alterações;

II - Cópia de documento de identidade e CPF dos representantes legais;

III - Comprovante de propriedade ou de domínio sobre o prédio da instalação.

Art. 11. Obtido o parecer favorável na análise de viabilidade, o interessado será notificado, para no prazo de até 30 (trinta) dias apresentar a documentação complementar abaixo:

I – "Habite-se" ou alvará de construção, quando exigidos;

II – Croqui das instalações na escala de 1:1000, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

III - Cronograma de execução das obras e/ou adequações;

IV - O Memorial Econômico Sanitário;

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

VI - A licença ambiental, de acordo com a Resolução do Conama n° 385/2006, emitida por órgão ambiental responsável, quando aplicável;

VII – O Termo de Responsabilidade Técnica, Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), contrato ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo o profissional responsável possuir ensino superior ou técnico, cujas atribuições lhe permitam exercer tal atividade;

VIII – Alvará de localização e de funcionamento da prefeitura;

IX – Alvará dos bombeiros;

X - O Manual de Boas Práticas de Fabricação;

XI - O registro de rótulo de cada produto;

XII - O Termo de Livre Acesso nos estabelecimentos;

XIII - O Laudo de Potabilidade da água de acordo com os padrões exigidas para consumo humano;

XIV - Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas do proprietário ou colaborador responsável pela produção; com reciclagem anual, por meio de cursos, seminários ou palestras, no mínimo, nos seguintes assuntos: Higiene Pessoal, Manipulação Higiênica dos Alimentos, Doenças Transmitidas pelos Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados.

§ 1º Por ocasião da análise complementar ou, posteriormente, poderão ser solicitadas informações ou documentos adicionais.

§ 2° Será considerado legalmente habilitado o profissional que tenha cursado a disciplina de Tecnologia, industrialização e conservação de produtos de origem animal ou análogas, devidamente inscrito no seu Conselho de classe.

§ 3º O não cumprimento do cronograma das obras ou adequações, quanto à sua data final, determinará o cancelamento do pedido, decorridos 60 (sessenta) dias do seu término, a critério do SIM, devidamente justificado e acatado pelo Secretário de Agricultura.

§ 4º Os estabelecimentos registrados sob SIM deverão desenvolver, implantar, monitorar documentos de controle, os quais devem contemplar, mas não se limitar, ao Manual de Boas Práticas de Fabricação a os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs –, sendo eles:

I – higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II – controle de potabilidade da água;

III – higiene e saúde dos manipuladores;

IV – manejo de resíduos;

V – manutenção preventiva e calibração dos equipamentos e instrumentos;

VI - controle integrado de pragas e vetores;

VII - os métodos de abate humanitário (para abatedouro-frigorífico);

VIII - o controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

IX – programa de RASTREABILIDADE e recolhimento de produtos;

§ 5º O Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados e os demais documentos de autocontrole poderão ter um prazo de até 12 (doze) meses para finalização e implantação, a julgar pelo SIM.

CAPÍTULO V

DA ANÁLISE DO PROJETO E DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12. Na avaliação dos projetos de instalação deverão ser observadas as condições gerais dos estabelecimentos, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis para cada empreendimento:

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

II - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações e com facilidade de acesso e delimitação da área;

III - Afastados de fontes poluidoras de qualquer natureza;

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

V - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais.

§ 1º A construção e a implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou em atos complementares expedidos pelo SIM.

§ 2º A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

§ 3º Os estabelecimentos de pequeno porte poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo SIM e que não haja comunicação direta com a residência.

§ 4º Estabelecimentos que se localizem na área urbana e que não possuam afastamento mínimo em relação às vias públicas, poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas e sejam aprovados pelo SIM.

§ 5º Os estabelecimentos deverão adequar-se às normas técnicas exigidas pelo SIM.

Art. 13. Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender as áreas de produção industrial de produtos comestíveis, inclusive para a fabricação de gelo.

§ 1º A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pelos órgãos de saúde.

§ 2º Poderá ser aceito o uso de águas de cisternas, desde que, adequadamente construída e higienizada com a mesma frequência dos demais reservatórios, atendendo aos requisitos estabelecidos pela normatização dos órgãos de saúde e de meio ambiente.

§ 3º Deverá ser realizada a leitura e o registro da concentração de cloro residual na água, antes do início das atividades.

§ 4º Deverá dispor de água fria e quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive para vapor, no que couber.

§ 5º Deverão ser realizados exames laboratoriais da água e, a critério do SIM, poderão ser solicitadas análises complementares às exigidas pelas normas legais, regulamentares e técnicas.

Art. 14. As instalações deverão atender às normas técnicas municipais, bem como as normas técnicas específicas para a finalidade do estabelecimento, tendo como base as normas e Decretos federais e estaduais e, no que couber às agroindústrias de pequeno porte, a IN MAPA n°16/2015 e todas suas atualizações, devendo ainda:

I – dispor de luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

II –possuir pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, preferencialmente de cor clara, construídos de forma a facilitar a coleta de águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

III- ter ralos de fácil higienização e sifonados;

IV – ter paredes e separações revestidas e impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

V- ter dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separados por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VI – ter pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades, com altura mínima, preferencialmente, de 2 (dois) metros nas áreas de produção e, em abatedouros, segundo as normas técnicas preconizadas para cada espécie, a serem aprovadas pelo SIM.

VII – dispor de barreiras sanitárias nos acessos às áreas de produção e pias para higienização das mãos nas áreas de produção, ambas abastecidas com facilidades para as ações de higienização, como toalha de papel não-reciclado, sabonete líquido neutro e substância antisséptica ou sabonete líquido neutro antisséptico e lixeira com acionamento não-manual;

VIII – ter janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de pragas e vetores e evitar o acúmulo de sujidades;

IX – ter forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo das matérias-primas e produtos comestíveis; nas recepções e/ou depósitos será aceito, excepcionalmente, pintura com tinta ou material impermeável, lavável e atóxico;

X – dispor de dependências ou locais protegidos, tais como armários, adequados e identificados para a armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas.

XI - nos estabelecimentos que recebem tripas, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto deverão ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou onde forem fabricados produtos utilizados na alimentação humana; caso não haja separação, estes processos deverão ser feitos em momentos distintos aos da manipulação dos produtos, sendo necessária a higienização do local e dos funcionários entre cada processo.

XII – ter ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir contaminações cruzadas.

XIII – dispor de equipamentos e utensílios em número compatível com a necessidade dos estabelecimentos, de material resistente à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam acúmulo de resíduos;

XIV - dispor de ambiente climatizado para as seções de produção e/ou nas seções em que couberem, com temperatura de 16°C ou inferior, inclusive para a produção de carne moída, desde de que a matéria-prima

seja monitorada e o processo esteja descrito nos Programas de Autocontrole do estabelecimento e sejam aprovados pelo SIM;

XV – dispor de dependência, tanque ou local adequado para a higienização de recipientes utilizados para o transporte das matérias primas e produtos;

XVI – dispor de equipamentos e/ou utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, preferencialmente na cor vermelha e/ou identificados

XVII – dispor de local adequado para o SIM, com área administrativa, vestiário e instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção sob caráter permanente ou, a julgar pelo SIM, local reservado e identificado para o serviço de inspeção em suas dependências.

CAPÍTULO VI

DA ALTERAÇÃO DA EMPRESA OU CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 15. A alteração da empresa ou de seus responsáveis ou o cancelamento do registro deverão ser encaminhados através de requerimento específico, assinados pelo proprietário do estabelecimento e dirigidos ao Secretário de Agricultura, instruídos com os seguintes documentos:

I - para a alteração da empresa:

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

b) Documento de constituição da nova empresa, registrado na Junta Comercial;

c) Anexação do Título de Registro da empresa antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

d) Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda firmada entre as partes;

e) Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.

II - para cancelamento do registro:

a) Quitação de eventuais débitos com a Fazenda Municipal;

b) Certificados originais de registros expedidos pelo Município;

c) Relação dos números e datas de validade dos últimos lotes de produtos fabricados.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual/transformação/denominação ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser comunicados o processo de adequação dos rótulos, inutilizando os antecedentes, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da empresa antecessora.

Art. 16. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

§ 1º No caso de o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, o vendedor ou locador deverá realizar, imediata comunicação, por escrito, ao Secretário de Agricultura.

§ 2º Enquanto a transferência não se efetuar, toda a responsabilidade pelos atos e pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, recairá sobre quem detiver o registro.

3º No caso de o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de, no máximo, 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 4º 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.

§ 5º Há necessidade de reinspeção prévia do SIM ao retorno das atividades, caso a parada do estabelecimento seja superior a 6 meses.

CAPÍTULO VII

DAS ALTERAÇÕES ESTRUTURAIS

Art. 17. As reformas, ampliações e/ou alterações estruturais devem ser previamente autorizadas pelo órgão municipal de inspeção, devendo o interessado requerer perante o Secretário de Agricultura, acompanhado dos seguintes documentos:

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

a) Cópia da aprovação pela Secretaria de Planejamento e Meio Ambiente;

b) Memorial descritivo da construção;

c) Cronograma de execução das obras;

d) Planta baixa e/ou croqui, com identificação e legenda do propósito da área.

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

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

a) Memorial descritivo da construção;

b) Cronograma de execução das obras;

c) Planta baixa e/ou croqui, com identificação e legenda do propósito da área.

d) Fluxograma de produção (caso seja alterado).

§ 1º Para a liberação das alterações constantes neste Capítulo, serão observadas, as orientações trazidas no Capítulo V deste Regulamento.

Art. 18. O requerente estará autorizado a dar início às obras somente após a aprovação dos projetos.

Art. 19. Após a conclusão das obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, deverá ser requerido ao Secretário de Agricultura vistoria prévia e autorização para o início dos trabalhos.

§ 1º Após a realização da vistoria prévia com parecer favorável ao início das atividades, será concedido o Título de Registro do estabelecimento.

§ 2º Depois de deferido, compete ao SIM instalar, assim que possível, as atividades de inspeção no estabelecimento.

Art. 20. O Título de Registro somente será concedido aos estabelecimentos que atendam todas as exigências legais e regulamentares do SIM, devendo o mesmo ser renovado anualmente.

§ 1º A emissão do Título de Registro será precedida de vistoria no estabelecimento, a fim de verificar o cumprimento dos condicionantes impostos pelo SIM e ao menos um produto esteja registrado no Serviço.

§ 2º No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o Título de Registro não será renovado e o estabelecimento ficará imediatamente suspenso até sua regularização.

Art. 21. Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado, sendo que este registro será válido pelo período de 01 (um) ano, podendo ser renovado por até mais 01 (um) ano.

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

I - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

II - As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo SIM.

§ 2º Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas, a critério do SIM.

Art. 22. Somente estabelecimentos com o Título de Registro DEFINITIVO poderão ser indicados a sistemas de equivalência de inspeção;

Parágrafo único. No caso de indicação do estabelecimento, pelo órgão municipal de inspeção aos sistemas de equivalência do serviço de inspeção, se o estabelecimento descumprir os condicionantes impostos, o estabelecimento poderá perder a equivalência, sem necessidade de comunicação prévia; não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM. O estabelecimento poderá pleitear retorno ao sistema equivalente, desde que passe por novas vistorias, em intervalo de tempo a ser definido pelo SIM, caso a caso e que elas tenham parecer técnico do Médico Veterinário do SIM, de que o estabelecimento está em conformidade com as exigências deste Regulamento e apto à nova indicação para a equivalência.

CAPÍTULO VIII
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no município de Ubiretama, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - O abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal só poderá ser realizado no município, em estabelecimentos devidamente registrados;

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

III - A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar as Boas Práticas de Fabricação (BPF);

IV - Os veículos de transporte e/ou utensílios utilizados para transporte dos produtos de origem animal e seus derivados para entrega aos clientes deverão ser, preferencialmente, providos de meios adequados de refrigeração ou de métodos de controle de temperatura e de conservação; e registrados no órgão de vigilância sanitária do município;

V - Os resíduos da desossa, poderão ser armazenados na câmara fria de matérias-primas até o recolhimento por empresa de coleta especializada, desde que se encontrem em recipientes higienizáveis, fechados e identificados ou em embalagens limpas, fechadas e identificadas.

Art. 24. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada nas indústrias e/ou no comércio de Ubiretama, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção sanitária, respeitadas as abrangências das esferas de inspeção (municipais, estaduais, federais e/ou suas equivalências), devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais.

§ 1º As matérias-primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador em temperatura prevista em legislação específica, bem como em condições adequadas de higiene e de embalagem.

§ 2º Após o recebimento, as matérias-primas devem ser acondicionadas em local adequado, com controle de temperatura e seguir as Boas Práticas de Fabricação, os Regulamentos Técnicos e Normas Complementares previstos para cada tipo de alimento.

§ 3º As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas de equivalência deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual ou federal, respectivamente.

§ 4º Será admitido o descongelamento das matérias-primas para produção e/ou o congelamento de cortes e/ou produtos advindos de outros estabelecimentos para venda posterior, fracionados ou não, desde que o processo seja descrito, aprovado e registrado pelo SIM e os produtos sejam devidamente etiquetados e/ou rotulados.

CAPÍTULO IX

DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 25. Os animais deverão ser submetidos à inspeção **ante mortem** e **post mortem** conforme os critérios descritos para cada espécie, dispostos pelos Decreto federais nº 9.013, de 29 de março de 2017 e pelo

Decreto n°10.468, de 18 de agosto de 2020, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), e suas alterações e demais normas complementares.

§ 1º O abate deverá levar em conta o bem-estar animal e deverá ser realizado mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Portaria 365 de 16 de julho de 2021, ou outras que venham a complementá-la ou substituí-la.

§ 2º É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 26. Só será permitido o abate dos animais utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º A sangria deve ser o mais completa possível e dentro do limite de tempo estabelecido para cada espécie após a insensibilização, com os animais suspensos pelos membros posteriores ou conforme preconizado para cada espécie.

Art. 27. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§ 1º Sempre que for entregue para consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos, pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM; a operação depilatória pode ser completada manualmente e as carcaças devem ser lavadas após a execução do procedimento.

§ 2º Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 3º 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. 28. A evisceração deverá ser realizada em local que permita o pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas conforme os critérios da legislação federal preconizada neste Regulamento.

Parágrafo único. Os trabalhos de evisceração devem ser executados 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 e de julgamento preconizadas na legislação federal vigente.

Art. 29. É de responsabilidade do estabelecimento a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e as vísceras até o término do exame **post mortem** pelo SIM.

§ 1º é vedada a realização de operações de toalete antes do fim do exame **post mortem**.

CAPITULO X

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 30. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos preceitos previstos na Portaria n°368, de 04 de Setembro de 1997, do MAPA, quanto aos requisitos de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/industrializados para o consumo humano, além do cumprimento de outros regulamentos específicos relacionados àquelas atividades que venham a ser determinadas padrões, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 31. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

§ 1º Todos os Procedimentos Operacionais Padronizados deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e sua aplicação deve estar devidamente evidenciada nos documentos do Programa de Autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico, respondem, nos termos legais, pelas infrações e/ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 32. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

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

Art. 33. Os funcionários envolvidos, de forma direta ou indireta, em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 34. O responsável pelo estabelecimento deve ter implantado procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentem doenças que os incompatibilizem com a produção de alimentos.

§ 2º A frequência dos exames e da inspeção médica de aptidão será no momento da admissão e, no mínimo, anual, devendo o responsável comprovar esta situação perante o SIM.

§ 3º Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do SIM, ou em cumprimento às normas de Segurança do Trabalho, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 4º Sempre que observada a constatação ou a suspeita de quaisquer manifestações, no funcionário, que possa colocar em risco a inocuidade dos produtos ele deverá ser afastado de suas atividades até seu restabelecimento.

Art. 35. Os funcionários que trabalham na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniformes de cor branca ou outra cor clara, que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminantes.

§ 1º é proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 2º o uniforme deve ser composto de, no mínimo: avental e/ou camiseta, gorro ou touca que cubram totalmente os fios de cabelos, calça comprida e sapatos fechados e impermeáveis, sendo que a sua troca deve ser diária e sempre que necessária.

§ 3º os uniformes dos funcionários que manipulam produtos não-comestíveis e do pessoal da limpeza devem ser de cores diferenciadas.

Art. 36. É proibida, na área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, coçar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem atividades industriais.

Art. 37. Durante todas as etapas de elaboração, desde a obtenção e o recebimento da matéria-prima até a expedição dos produtos finais, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e de conservação, a fim de evitar o risco de contaminações.

Art. 38. As câmaras frigoríficas, ante-câmaras e túneis de congelamento, quando houverem, devem ser mantidos regularmente higienizados.

Art. 39. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitida a reutilização de embalagens plásticas.

Art. 40. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e aqueles utilizados no transporte ou no depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais.

Parágrafo único. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas deverão diferenciar produtos "COMESTÍVEIS", "NÃO-COMESTÍVEIS" e "CONDENADOS", através de cores ou com dizeres claros e precisos sobre a classificação.

Art. 41. Os reservatórios de água devem ser de material adequado, protegidos de contaminações externas e higienizados regularmente, com periodicidade mínima de seis meses e sempre que se fizer necessário.

Art. 42. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado para conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art.43. O nível de Cloro Residual Livre (CRL) nos pontos de coleta de água deverá estar entre 0,2 ppm e 2.0 ppm.

§ 1º Será considerada hiperclorada a água com nível entre 2.1ppm e 5.0ppm de CRL e, neste caso, deverão ser investigadas as causas do desvio quando o estabelecimento apresentar 03 (três) não-conformidades consecutivas; a produção deverá ser imediatamente interrompida e os produtos sequestrados para avaliações físico-química e microbiológica quando o teor de CRL exceder o limite de 5.0ppm.

§ 2º A verificação e a tomada de ações corretivas em caso de eventuais não-conformidades devem ser analisadas em conjunto com o histórico do controle da qualidade da água e não de forma pontual.

§ 3º Quando os níveis de CRL apresentarem taxa inferior ao limite mínimo (0.2ppm), a produção deverá ser interrompida até restabelecimento do padrão e os produtos deverão ser sequestrados, com liberação mediante análise laboratorial microbiológica.

Art. 44. Os estabelecimentos devem possuir um eficaz e contínuo controle de pragas e vetores e devem ser dotados de dispositivos que impeçam o acesso e o trânsito de gatos, cães, aves e outros animais na área industrial e seu em torno.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador de saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser realizado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador de saúde.

§ 3º Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, através de planilha de inspeção sistemática ou documento desenvolvido e implantado pelo estabelecimento e previsto no Manual de Boas Práticas e/ou Procedimentos Operacionais Padronizados, de forma a diminuir os riscos de contaminação.

Art. 45. Além das obrigações decorrentes deste Regulamento e dos demais regulamentos estaduais e/ou federais e normas técnicas específicas em vigor, incumbe ao responsável:

I - adotar as providências estabelecidas pelo órgão municipal de inspeção, no que se refere ao estado operacional e de salubridade dos equipamentos e das instalações;

II - inspecionar, periodicamente, o estado das caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto, mantendo-as, em perfeito estado de limpeza e escoamento;

III - conservar, protegidos de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte;

IV - não permitir a guarda ou depósito de qualquer material estranho ou não compatível com a atividade, nos depósitos, salas de abate e seus anexos e, na expedição;

V - proibir a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela direção do estabelecimento.

CAPÍTULO XI

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 46. Todo o produto de origem animal produzido no município de Ubiretama deve ser registrado e terá um número correspondente ao registro no Serviço de Inspeção Municipal, por meio de Memorial Descritivo para cada produto ou para cada tipo/grupo de produto, desde que processo de obtenção e/ou de fabricação seja em comum, disponibilizado pelo SIM para preenchimento, o qual deve constar:

I- as matérias-primas e ingredientes, com a discriminação dos quantidades e porcentuais utilizados;

II- descrição das etapas de recepção, de manipulação, de recebimento, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, e embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III- relação dos programas de autocontrole implantados no estabelecimento.

Art. 47. Nenhuma modificação na formulação ou no processo de fabricação pode ser realizada sem prévia aprovação e autorização do SIM e novo registro ou alteração no Memorial Descritivo.

CAPÍTULO XII

DA ROTULAGEM, DA EMBALAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 48. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em:

I -Embalagem primária: invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

II - Embalagem secundária: invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 49. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 50. Os recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal ou impróprios para consumo, desde que identificados e mantidos em local adequado.

Art. 51. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 52. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização, bem como a carimbagem deverão seguir o preconizado pela legislação estadual e federal.

Art. 53. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos são listado abaixo:

I-MODELO 1

a) forma: circular;



b) dimensões: 6 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "UBIRETAMA-RS". Na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo); a linha que delimita o círculo externo deverá fazer parte do desenho impresso;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo *in natura*, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta. Também indicado para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

II – MODELO 2



a) forma: circular;

b) dimensões: 3 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "UBIRETAMA-RS". Na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo);

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, incluindo pescados. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos. Utilizado para rótulos, selos, etiquetas ou similares (gravados, litografados ou impressos em embalagens) para conservas de carne (embutidos), para cortes de carnes de todas as espécies desde que com peso de 1 kg ou mais. Também utilizados para ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

III – MODELO 3



a) forma: circular;

b) dimensões: 1,5 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro deforma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município de "UBIRETAMA-RS". Na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo); a linha que delimita o círculo externo deverá fazer parte do desenho impresso;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas (gravados, litografados ou impressos em embalagens), usados para conservas de carne (embutidos), para cortes de carnes de todas as espécies, desde que com peso menor que 1kg.

§ 1º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com as demais informações exigidas para os rótulos.

Art. 54. Para fins deste Regulamento, 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 de produtos de origem animal destinadas ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e transporte e de material adequado e aprovado pelos órgãos de saúde.

§ 2°As informações devem ser visíveis, com caracteres legíveis e em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

Art. 55. Além de outras exigências previstas em legislação específica e normas complementares, os rótulos devem conter:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - prazo de validade e indicação do lote, o qual poderá ser a data de fabricação, para agroindústrias familiares e de pequeno porte e equivalentes à elas;

VII - indicação do número de registro do produto no SIM;

VIII - dizeres "indústria brasileira";

IX – "contém" ou "não contém glúten", em negrito, conforme legislação vigente;

X - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 56. Os rótulos dos produtos registrados no SIM, incluindo aqueles produzidos em estabelecimentos classificados como Unidade de Fatiamento ou Unidade de beneficiamento de Carnes, devem dispor de rótulos completos, contendo o carimbo do SIM, tanto para venda interna, no próprio estabelecimento, quanto para venda externa.

CAPÍTULO XIII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 57. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 58. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar:

I- Análises microbiológicas de produtos: trimestral. A quantidade será determinada pelo número de produtos registrados, de forma a amostrar todos os produtos no período de um ano;

II – Análise microbiológica da água: semestral;

III – Análise físico-química de produtos: semestral. Todos os produtos registrados serão amostrados no período de um ano;

IV – Análise físico-química da água: anual.

Art. 59. O SIM realizará as análises físico-químicas e microbiológicas de água e produtos em laboratório credenciado pelo SIM.

§ 1º As análises realizadas pelo SIM terão caráter fiscal para a verificação da conformidade dos requisitos legais de água e produtos elaborados;

§ 2º As amostras devem ser coletadas na presença do representante da fiscalizada;

§ 3º O envio e lacração das amostras são responsabilidades do SIM;

§ 4º Os custos das análises correrão por conta da fiscalizada.

Art. 60. As coletas serão feitas através de cronograma determinado pelo SIM:

§ 1º As amostras serão coletadas conforme a proporcionalidade de produtos registrados no SIM e suas categorias (in natura e processados), onde:

a) 1 a 6 produtos registrados: 1 produto coletado;

b) 7 a 12 produtos registrados: 2 produtos coletados;

c) 13 a 18 produtos registrados: 3 produtos coletados;

d) Acima de 19 produtos registrados: 4 produtos coletados.

§ 2º A quantidade de produto coletado poderá ser alterada conforme o volume de produção a critério do SIM;

§ 3º O SIM pode a qualquer momento solicitar análises de matérias-primas, produtos ou água não contemplados o cronograma oficial;

§ 4º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

§ 5º O registro de produtos embutidos cárneos, outros produtos cárneos processados e produtos lácteos, terá como uma das exigências para sua aprovação a realização de uma análise prévia microbiológica e físico-química.

Art. 61. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 62. O mel deverá ser submetido a 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) análise por ano.

Art. 63. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do Ministério da Saúde.

Art. 64. Todo o estabelecimento que apresentar uma análise oficial microbiológica ou físico-química de produto em desacordo será infracionado e terá a linha de produção desse produto suspensa automaticamente. Devendo apresentar, em sua defesa, plano de ação elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento sobre a possível causa e os procedimentos adotados pela empresa para solucionar o problema, documentos comprobatórios que atestem o recolhimento do produto irregular (recall), além da solicitação da realização de uma nova análise oficial (recoleta) e enviar para o laboratório, sendo essa amostra produzida somente para esta finalidade, em um prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a partir da lavratura do auto de infração.

Art. 65. A detecção de desvios nos parâmetros avaliados da água e dos produtos na coleta oficial, sem a adoção das medidas corretivas cabíveis e sem a obtenção de resultados conformes em recoleta, desencadeará a adoção de medidas cautelares pelo Serviço de Inspeção, sem prejuízo às demais ações fiscais cabíveis, independentemente das demais providências a serem adotadas pelo estabelecimento, conforme previsto neste Decreto.

Art. 66. A constatação de padrões em desconformidade microbiológica e/ou físico-química determinará:

I - A lavratura de auto de infração;

II - A suspensão, imediata, da produção do produto irregular e a comercialização do produto cujo lote apresentou não conformidade;

III - O recolhimento do produto, quando já distribuído, com o adequado descarte do mesmo;

IV - A comprovação, por parte da empresa, das ações corretivas adotadas para emissão de novos lotes do produto.

§ 1º A emissão de novos lotes ficará condicionada à solicitação da empresa, após análise para "parâmetro não-conforme", em até 15 (quinze) dias úteis e/ou após a completa maturação dos produtos (no caso de produtos maturados) após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não-conforme.

§ 2º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento pelo SIM, devendo cada lote contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§ 3º O restante do novo lote a ser analisado ficará retido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

Art. 67. Consideram-se como padrões de conformidade microbiológico e físico-químicos para matérias-primas, produtos e potabilidade da água de abastecimento, aqueles estabelecidos através das normas atualizadas da ANVISA.

§ 1º é de responsabilidade do estabelecimento cumprir os padrões de conformidade e manter-se atualizado quanto às normas e legislações vigentes, bem como às suas atualizações.

CAPÍTULO XIV

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 68. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento e das demais legislações vigentes (e suas atualizações), têm livre trânsito dentro do território do município de Ubiretama.

Parágrafo único. Obter somente o registro de inspeção municipal não autoriza o comércio intermunicipal ou interestadual dos produtos, salvo os que legalmente receberam registro e identificação para este fim, através de programas de equivalência.

Art.69. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento nos centros de consumo, sempre que necessário devem comunicar o SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal sob fiscalização do serviço de inspeção.

Art. 70. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Municípios, só poderão ingressar no território municipal de Ubiretama quando vierem acompanhados de registro em órgãos de Inspeção Sanitária Estadual ou Federal ou seus equivalentes.

Art. 71. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto a sua perfeita conservação.

§ 1º Os produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza

§ 2º Para o transporte, os produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 72. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal em trânsito nas vias municipais devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e/ou carimbados e podem ser reinspecionados pela equipe do SIM no momento do trânsito.

Art. 73. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas rodovias, não permitirão o trânsito no município de Ubiretama de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem identificação correta por rótulo ou carimbo de inspeção sanitária realizada no estabelecimento.

Parágrafo único. Verificada a ausência desta comprovação de registro no serviço de inspeção, os produtos serão apreendidos, e comunicar-se-á imediatamente a autoridade sanitária competente, que lhe determinará o destino conveniente, nos termos legais para apreensão e de inutilização, conforme o caso.

Art. 74. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificado, alterados ou impróprios para consumo, podendo inutilizá-los imediatamente.

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

Art. 75. No caso de produtos de origem animal apreendidos em trânsito por infrações às normas de rotulagem e apresentação, dependendo da gravidade do caso, a juízo do SIM, o produto poderá ser apreendido e/ou condenado.

§ 1º Nesses casos será lavrado o auto de apreensão e/ou inutilização em três vias pela autoridade sanitária destinando-se a primeira via ao autuado e deverá conter os seguintes itens:

a) Nome/Razão Social do infrator e das testemunhas, se houver;

b) Local, dia e hora da lavratura;

c) Ato ou fato constitutivo da irregularidade;

d) Disposição legal ou regulamentar infringida;

e) Assinatura da autoridade sanitária autuante;

f) Assinatura do infrator ou de quem o represente.

§ 2º As omissões ou incorreções na lavratura do Auto de apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários a determinação da infração e do infrator

CAPÍTULO XV

DAS TAXAS PARA INSPEÇÃO

Art. 76. Fica estabelecido que serão cobradas taxas para os estabelecimentos referentes a fiscalização dos estabelecimentos e de abate, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 77. Pela prestação de serviços, pela inspeção de produtos de origem animal pelas taxas de fiscalização sanitária de abate serão cobrados os seguintes valores, que podem ser alterados mediante Portaria e com base na UFM do município:

a) Bovinos.....2 UFM/animal;

b) Suínos, ovinos e caprinos.....1 UFM/animal;

c) Aves e coelhos.....0,5UFM/10 animais;

d) Derivados cárneos.....1 UFM/150 quilos;

e) Leite e derivados.....1 UFM/150L (processados);

f) Ovos e derivados.....1 UFM/150 dúzias;

g) Mel.....1 UFM/150 quilos;

h) Pescados.....1 UFM/250 quilos.

§ 1º O pagamento dos valores previstos será mensal e deverá ser realizado até o 5° (quinto) dia útil do mês subsequente da prestação de serviços de inspeção.

§ 2º O não pagamento no prazo determinado implicará em multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor devido, além de advertência por escrito.

Parágrafo único. Após duas advertências, o infrator poderá ser penalizado com multa equivalente ao valor de 20 (vinte) UFM por dia de atraso e, após a aplicação de 3 (três) multas pelo mesmo motivo, a pena será a suspensão do registro, a julgar pelo SIM.

CAPÍTULO XVI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art.78. As infrações ao presente Decreto devem estar em conformidade com a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e considera o disposto no Decreto Federal n° 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, Lei 14.515 de 29 de dezembro de 2022 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art.79. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou de forma cumulativa, as seguintes sanções:

I - Advertência: Utilizada em não conformidades leves que não atentem diretamente à Saúde Pública, causadas sem dolo ou má fé, e sem reincidência do autuado. Esta advertência deverá ser descrita no relatório ou planilha de inspeção, com a ciência do infrator;

II - Auto de Infração (Multa): Será emitido nos casos em que o infrator não for primário, ou seja, nos casos de reincidências de não conformidades anteriormente notificadas. Poderá ser emitido também, a critério do Médico Veterinário oficial, quando o infrator conhece as determinações legais e/ou determinações do SIM e mesmo assim não as cumpre. Poderá ser emitido em caso de não conformidades relacionadas às análises de água e/ou produtos. Nos casos de não-conformidades que atentem à saúde pública, além da multa, poderão ser tomadas demais providências, a saber: condenação de produtos, interdição total ou parcial, suspensão das atividades e/ou de produto ou cancelamento do registro no SIM.

III - Apreensão e/ou condenação: no caso de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ou apresentarem qualquer irregularidade que possa influir na segurança dos alimentos e na Saúde Pública.

IV - Interdição total ou parcial: quando a infração consistir em alteração ou adulteração habitual do produto ou se verificar inexistência de condições higiênico-sanitárias ou estruturais adequadas, ou ainda por recidiva de infrações não regularizadas após advertência/notificação/auto de infração.

V - Suspensão da atividade: no caso de ações que causem risco ou ameaça à Saúde Pública ou nos casos em que a empresa não cumpre as determinações do SIM, após esgotadas todas as possibilidades de entendimento;

VI - Suspensão de produto: Nos casos em que o SIM verificar a não conformidade no uso de aditivos, ou quando for verificado o não cumprimento do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto em questão ou quando for verificada a falta de condições estruturais adequadas para a produção de determinado produto.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço, resistência à ação fiscal ou reincidências, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes e os meios ao seu alcance para cumprir a lei, a juízo do SIM.

§ 2ºA interdição de que trata o item V poderá ser desconsiderada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição ou suspensão das atividades for mantida pelo período de 12 meses será cancelado o registro junto ao SIM por inatividade.

Art. 80. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - forem alterados ou adulterados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

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

VI - apresentarem qualquer irregularidade que possa colocar em risco à saúde do consumidor.

Art.81. Para efeito das infrações previstas neste Regulamento, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1° Serão considerados alteradas as matérias-primas ou produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam e incorrem risco à Saúde Pública.

§ 2° Serão considerados adulteradas as matérias-primas ou produtos de origem animal fraudados ou falsificados, segundo a definição dada pelo Decreto Federal n°9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 82. Com base nos dispositivos legais contidos no presente Decreto, nas suas alterações e atualizações e nas demais instruções legais complementares aprovadas e utilizadas pelo SIM de Ubiretama e serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades para infratores não primários ou nos casos de ações com dolo ou má fé;

I - Multa leve: 15 (quinze) ***a 35 (trinta e cinco) Unidades Fiscais do Município (UFM's)***

a) construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

b) construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto ou sem prévia atualização da documentação depositada;

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

d) utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação específica;

e) expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

f) ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

g) elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

h) expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

i) deixar de fornecer os dados estatísticos de produção nos prazos estipulados.

II - Multa moderada: ***36 (trinta e seis) a 140 (cento e quarenta) Unidades Fiscais do Município (UFM's)***

a) desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos no Decreto n°9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

b) desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

c) omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

e) não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

f) adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados em seus órgãos de fiscalização, seja na esfera municipal, estadual, federal ou equivalentes;

g) expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

h) fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

i) elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

j) prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes às quantidades, à qualidade e a procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

k) apor aos produtos novos prazos de validade depois de expirada a sua validade.

III - Multa grave: 145 ***(cento e quarenta e cinco) a 700 (setecentos) Unidades Fiscais do Município (UFM's)***

a) utilizar produtos com prazo de validade vencido, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

b) sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;

c) fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

d) ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

e) adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

g) iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro.

IV - Multa gravíssima: 716 (setecentos e dezesseis) a ***1000 (mil) Unidades Fiscais do Município (UFM's)***

a) embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

b) desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

c) produzir ou expedir produtos que representem risco à Saúde Pública;

d) utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

f) fraudar documentos oficiais;

g) utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM;

h) prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

i) receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

j) descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

k) não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou na legislação estadual e federal ou em normas complementares.

Art. 83. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Parágrafo único. O grau das penalidades (leve, moderada, grave ou gravíssima) que não se encontram previstas no artigo anterior, será definido pelo SIM, que levará em conta a gravidade do fato, bem como os riscos à saúde pública e as suas reincidências.

Art. 84. As multas a que se refere o presente Regulamento poderão ser agravadas até o grau máximo nas reincidências e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para fins deste Regulamento, 2 (duas) mesmas ou idênticas infrações após as medidas corretivas e preventivas para a primeira, no período de 12 meses.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro serão avaliados em conjunto pelo SIM de acordo com a gravidade do problema identificado.

§ 5º Não poderá ser aplicada a penalidade (multa) sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Art. 85. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 174 deste Decreto, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário na mesma infração;

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

III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

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

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - A infração não afetar a qualidade do produto.

VIII - O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - O infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente específico;

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

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

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

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

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

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece à condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento da infração mais grave e específico em relação ao mais leve e genérico.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalizaçãoº.

§ 9º As multas a que se refere o artigo 82, não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 86. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo representante legal do estabelecimento ou pessoa autorizada por ele. Podendo esse ser o gerente, administrador ou funcionário que no momento da autuação esteja responsável pelo estabelecimento.

Art. 87. 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 ao SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento no SIM.

Art.88. O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, será julgada pela Comissão de Segurança dos Alimentos, designada pelo Prefeito Municipal, composta por servidores vinculados a Secretaria da Agricultura e do setor da vigilância municipal (vinculado à Secretaria da Saúde).

§ 1º Após a ciência da decisão proferida pelo SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, novamente à Comissão que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo SIM, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhada à Comissão de Segurança dos Alimentos que decidirá sobre o recurso.

Art. 89. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.

§ 1º Quando não ocorrer a anulação do Auto, o SIM deverá informar e encaminhar uma via do Auto de Infração a Fazenda Municipal e solicitar lançamento dos valores relativos à multa no sistema de tributos da Prefeitura Municipal e encaminhar à empresa um comunicado, dando ciência do lançamento e do prazo de 15 dias para o pagamento.

§ 2º Se o pagamento não for realizado, o valor será incluso em dívida ativa.

Art. 90. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

Art. 95. Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado, mediante necessidade do SIM e conforme aprovação do Médico Veterinário oficial, Coordenador do SIM e do Prefeito Municipal.

Art. 96. As especificidades técnicas para cumprimento das normas deste Decreto poderão ser complementadas por Portarias ou Instruções Normativas, expedidas pelo Secretário de Agricultura.

Art. 97. Toda a documentação apresentada para abertura de processos a partir da vigência deste Regulamento deverá ser entregue em 2 (duas) vias. Umas das vias, após a aprovação, retornará ao estabelecimento e deve ser mantida arquivada.

Art. 98. O descumprimento das normas estabelecidas neste Decreto implica a aplicação das medidas previstas no Capítulo XVI deste Regulamento.

Art. 99. As empresas e os estabelecimentos, abrangidos por este Decreto, deverão no prazo de 12 (doze) meses adequarem-se às novas regras.

Art. 100. Este decreto revoga o decreto 018/2025, bem como outras disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE UBIRETAMA, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, EM 20 DE OUTUBRO DE 2025.

RODRIGO DANIEL BLOCH
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

CLECIO ANTONIO SZINVELSKI
Sec. Mun. de Administração/Fazenda

PUBLICAÇÃO NA IMPRENSA OFICIAL
MUNICÍPIO DE UBIRETAMA
CFE LEI 724/2006 – MURAL
20/10/2025

CLECIO ANTONIO SZINVELSKI
SEC MUN ADM.FAZENDA