



**DECRETO Nº 4.227, de 10 de outubro de 2023**

**REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº  
2.475, DE 28 DE AGOSTO DE 2001, QUE  
DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO  
SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ORIGEM  
ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS.**

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o artigo 84, IV, da Lei Orgânica do Município,

**DECRETA:**

**Capítulo I**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**  
**Seção I**  
**Das Disposições Preliminares**

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

Art. 2º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Santo Ângelo, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 2.475, de 28 de agosto de 2001, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

Parágrafo único: A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas em todo território do Município de Santo Ângelo, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e





estabelecimentos comerciais que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF/RS) 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 Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista 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.

Parágrafo único: A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o transporte de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I – Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate e/ou industrialização;

II – Nos estabelecimentos que recebam pescado e seus derivados para manipulação, distribuição e/ou industrialização;

III – Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição e/ou industrialização;

IV – Nos estabelecimentos que recebam leite e seus derivados para beneficiamento e/ou industrialização;

V – Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelha e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, industrializem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

9







Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Municipal, com aprovação de projetos e produtos, onde, para efeitos sinérgicos, o SIM estabelece desde já uma parceria com outros setores do Município, em especial o setor de Vigilância Sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Parágrafo único: 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.

Art. 6º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no capítulo VIII deste Decreto.

Art. 7º Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte são aqueles atendidos pela Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, suas normas regulamentadoras e suas alterações ou legislações que vierem substituí-las, podendo estes ter tratamento diferenciado.

## Seção II

### Conceitos

Art. 8º Para fins deste Decreto são adotados os seguintes conceitos:

I – Análise de autocontrole: Análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processos e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II – Análise fiscal: Análise solicitada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

III – Análise pericial: Análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

9





IV – Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

V – Atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): modificação/transformação da matéria-prima mediante a adição de ingredientes, tais como: aditivos, sais, temperos e especiarias, e/ou quaisquer processos que modifiquem a natureza original do produto;

VI – Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênicos-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VII – Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas, aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

VIII – Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

IX – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X – Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XI – Equivalência de Serviços de Inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e em suas normas regulamentadoras;







XII – Embalagem: invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinação à expedição, embarque, transporte e armazenagem classificando-se em primária e secundária;

a) Embalagem primária: invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM;

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

XIII – Espécies de açougue: são os bovinos, bubalinos, eqüídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XIV – Estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelha e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e suas normas regulamentadoras;

XV – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XVI – Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo Serviço Oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XVII – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XVIII – Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ);





XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XX – Procedimento Operacional Padrão (POP): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos;

XXI – Produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

XXII – Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF e PPHO.

XXIII – Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXIV – Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXV – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXVI – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável no parâmetro microbiológico;

XXVII – Serviço de Inspeção Municipal (SIM): unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Rural, que constitui a representação local do

9







Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Serviço público próprio do município, criado por legislação municipal específica que visa a dotar o município, individualmente ou por meio de consórcio regional, de serviço público de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e derivados.

### Seção III

#### Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 9º Ficará a cargo do titular da pasta da Secretaria a qual o Serviço de Inspeção Municipal está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 4º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 10. O cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico Veterinário efetivo.

Parágrafo único: O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá estabelecer em programa de trabalho as ações de Educação Sanitária e de combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes, punitivas, conscientizando a população quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor – efetivo ou temporário, lotado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do SIM.

§ 1º A inspeção de estabelecimentos classificados como abatedouro frigoríficos será realizada exclusivamente por Médico Veterinário.

§ 2º Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, terem livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar





autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

§ 3º Os servidores do SIM deverão estar devidamente identificados, no exercício de suas funções.

Art. 12. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa para obtenção de equivalência do Serviço de Inspeção ao SUSAF/RS que exige as seguintes condições:

I – Recursos humanos: médicos veterinários concursados (efetivos) e/ou temporários e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Serviço, lotados no SIM, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderem legais para realizar inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

§ 1º Para o cálculo do número de funcionários, Médicos Veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critérios o número de estabelecimentos registrados no SIM; a natureza dos estabelecimentos; a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento; o volume de produção; o risco intrínseco dos produtos.

§ 2º A quantidade de Médicos Veterinários no Serviço de Inspeção Municipal deverá ser determinada pelos critérios a seguir:

a) 01 (um) Médico Veterinário por estabelecimento Abatedouro Frigorífico registrado no SIM, quando a inspeção for diária (inspeção permanente);

b) 02 (dois) Médicos Veterinários para um a quinze estabelecimentos com inspeção periódica, considerando períodos de afastamento, incluindo, mas não se limitando a: férias, licença prêmio, licença maternidade e afastamentos por doença.

b) 03 (três) Médicos Veterinários para dezesseis a trinta estabelecimentos com inspeção periódica;

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

9







Parágrafo único: Quando a sala não for de uso exclusivo do SIM, os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do SIM.

III – Sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e frequência de abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

IV – Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner;

V – Veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

Art. 13. Sempre que possível, a Secretaria Municipal ao qual o SIM está vinculado deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

## Capítulo II

### DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange os estabelecimentos de:

I – De carnes e derivados;

II – De pescado e derivados;

III – De ovos e derivados;

IV – De leite e derivados;

V – De produtos de abelhas e derivados;

VI – De armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

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

9





§ 2º Os estabelecimentos que recebam produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado dos produtores.

§ 3º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

### Seção I

#### Dos Estabelecimentos de Carne e Derivados

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

I – Abatedouro frigorífico;

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

### Seção II

#### Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 16. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Abatedouro frigorífico de pescado;

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescados, anfíbios e répteis, à

9







recepção, à lavagem, 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.

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

### Seção III

#### Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 17. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – Granja avícola;

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

### Seção IV





### Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 18. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I – Granja leiteira;
- II – Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- III – Queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

### Seção V

#### Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelha;

9







§ 1º Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelha e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em legislações complementares.

§ 3º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária, até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

## Seção VI

### Dos Estabelecimentos de Armazenagem, Fracionamento ou Processamento

Art. 20. Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento são classificados em:

- I – Unidade de beneficiamento de produtos de origem animal;
- II – Entrepasto de produtos de origem animal;

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espotejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

9





§ 3º Os estabelecimentos de que trata o §1º deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e similares, possuindo instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

## Capítulo

### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE

#### Seção

#### Das Obrigações Dos Estabelecimentos

Art. 21. Os responsáveis pelos estabelecimentos sob Inspeção Municipal ficam obrigados a:

I – Atender ao disposto neste Decreto, suas alterações e em normas complementares;

II – Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal habilitado para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem;

III – Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

IV – Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado, bem como o mapa de produção mensal;

V – Manter atualizados:

a) Os dados cadastrais de interesse do SIM;

b) O projeto aprovado;

VI – Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade, para remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VII – Arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo SIM;

G







VIII – Manter locais apropriados, a juízo do SIM, para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para seqüestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

IX – Fornecer as substâncias apropriadas para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X – Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado;

XI – Manter registros auditáveis de recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

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

XIII – Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XIV – Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XV – Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de higiene e manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVI – Disponibilizar local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações, quando necessário;

XVII – Comunicar ao SIM:

a) Com antecedência de, no mínimo, cinco dias, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional ou em horários alternativos, com vistas à avaliação de autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

9





b) Sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto abate;

c) A paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob responsabilidade do SIM;

Art. 22. Os estabelecimentos devem dispor de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos e pelo Serviço Oficial, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º O Manual de BPF e os POP's deverão ser datados e assinados pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§ 2º O Responsável Legal (proprietário) e os funcionários devem ser capacitados para implementação do Manual de BPF e para a execução dos POP's.

§ 3º Para estabelecimentos que desejarem adesão ao SUSAF/RS, será necessária a implantação dos seguintes POP's:

- I – Água de abastecimento (controle de potabilidade da água);
- II – Controle integrado de pragas;
- III – Higienização de equipamentos, utensílios e instalações;
- IV – Manejo de resíduos e águas residual;
- V – Higiene e saúde dos colaboradores;
- VI – Abate humanitário e/ou bem estar animal;







§ 4º Os POP's não precisam se limitar ao disposto neste Decreto. Os estabelecimentos poderão adicionar em seus Manuais de BPF outros POP's além dos previstos, conforme as suas necessidades.

§ 5º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 6º Todos os documentos devem estar acessíveis aos funcionários responsáveis pela execução e aos responsáveis pelo monitoramento, verificação e fiscalização do SIM.

Art. 23. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 24. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 25. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deve ser em Medicina Veterinária.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o artigo.

Art. 26. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I – Não representem risco à saúde pública;
- II – Não tenham sido adulterados;
- III – Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber;

9





IV – Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares;

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

Art. 27. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Santo Ângelo previstos neste Decreto, estarão sujeitos às seguintes condições:

I – Os estabelecimentos deverão seguir as Normas Técnicas Municipais vigentes, suas alterações e atualizações específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento.

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 os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

IV – Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento e demais produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

V – As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica.

VI – A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado (sala própria) e aprovado pelo SIM.

VII – É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

VIII – Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

## Seção II

### Das condições de Higiene







Art. 28. 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 se obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 29. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Santo Ângelo deverão seguir a Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 368, de 04 de setembro de 1997, suas alterações e atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 30. 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.

Parágrafo único: Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 31. Durante os procedimentos de higienização e sanitização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de higienização.

§ 1º Os produtos utilizados na higienização e sanitização deverão ser aprovados pelo órgão competente e serem permitidos para uso em indústria de alimentos.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações de fabricante.

Art. 32. 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.

§ 1º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações clínicas no manipulador que ponham em risco a inocuidade do produto, este deverá ser imediatamente afastado de suas atividades.

9





§ 2º O SIM poderá solicitar comprovação médica atualizada, sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possa sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

Art. 33. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente (semestral) e sempre que for necessário.

Art. 34. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão utilizar uniforme na cor branca que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, touca ou outro utensílio que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio, todos na cor branca.

§ 1º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 35. O pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis deve realizar a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção.

Art. 36. É proibida, em toda área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como tossir, comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 37. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 38. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 39. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do

9







produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e de maneira que impeça contaminações de qualquer natureza.

Art. 40. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização, sem angulosidades ou frestas.

Art. 41. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos ou produtos não comestíveis, desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM, utilizando preferencialmente colorações diferenciadas para diferenciação.

Art. 42. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º. Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que comprovem a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§ 2º. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 3º. Quando utilizado o controle químico no interior do estabelecimento, este deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 4º. Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

Art. 43. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 44. É obrigatória a lavagem e desinfecção de quaisquer instalações e equipamentos todas as vezes que o SIM julgar necessário.

9





Art. 45. O estabelecimento deve inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 46. O estabelecimento deve conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 47. Deve ser proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 48. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 49. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação incluindo a prevenção de águas residuais.

#### Capítulo IV

#### DA IMPLANTAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50. Todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Oficial, cabendo registro ao SIM aqueles dispostos no Art. 4º deste decreto.

Art. 51. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, as diferentes atividades permitidas para cada classificação estão previstas neste Decreto, no Capítulo II, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e/ou a Lei nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012, em suas normas regulamentadoras, assim como as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

#### Seção I – Da Implantação

9







Art. 52. A construção e implantação dos estabelecimentos devem obedecer a este Decreto e a Norma técnica de instalações e equipamentos para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, além de outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou normas complementares.

Art. 53. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro do terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas conforme legislação e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Parágrafo único. Exceção para aqueles já instalados e que não disponham do afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que a recepção e expedição se apresentem interiorizadas e conforme avaliação do SIM.

Art. 54. A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal pelo SIM somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal, depois de autorizado pelo setor competente da Prefeitura Municipal.

Art. 55. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

## Seção II

### Da Análise do Local e Terreno/Edificação

Art. 56. O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal junto ao SIM deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

§ 1º Deve ser encaminhado ao Serviço de Inspeção solicitação de Vistoria do Terreno/Edificação, que resultará em um parecer do Serviço.

§ 2º Na avaliação do Terreno/Edificação serão observados os seguintes critérios:

9





I – Terreno seco, preferencialmente sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

II – Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;

III – Facilidade de acesso;

IV – Abastecimento de água potável, para atender as necessidades de trabalho do estabelecimento e dependências sanitárias;

V – Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;

VI – Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII – Facilidade na delimitação da área;

VIII – Facilidade na obtenção de matéria-prima.

Art. 57. Após a emissão de parecer de inspeção do terreno/edificação favorável, o requerente poderá dar início ao processo de registro do estabelecimento.

### Seção III

#### Da Análise e Aprovação de Projetos

Art. 58. Após a aprovação do terreno ou edificação o estabelecimento deverá encaminhar os seguintes documentos ao SIM:

I – Requerimento ao Coordenador do SIM para solicitação de registro;

II – Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

III – Aprovação do setor competente da Prefeitura Municipal, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade;

IV – Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

V – Plantas das fachadas que possuírem aberturas, indicando a altura das mesmas em relação ao piso com escala mínima de 1/100;

VI – Planta com cortes das salas de abate, produção e câmaras de resfriamento com escala mínima de 1/100;

VII – Projeto hidrossanitário com identificação da localização da captação e armazenamento de água do abastecimento, pontos de distribuição e pontos de escoamento das águas residuais;







VIII – Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

IX – Planta baixa com “layout” dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção (recepção de matéria prima, processamento e expedição de produtos prontos), com escala mínima de 1/100;

a) O fluxograma de produção poderá ser entregue em documento específico, mencionando as seções pelas quais as matérias primas percorrerão desde a recepção até a obtenção do produto final.

X – Memorial descritivo da construção, quando couber;

XI – Memorial Econômico-Sanitário.

Art. 59. Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária.

Art. 60. Os projetos poderão ser encaminhados digitalmente para análise prévia do SIM. Após a aprovação prévia, deverão ser encaminhados em 03 (três) vias físicas. Parágrafo único. Uma via permanecerá arquivada no SIM em recebidos, outra via na pasta do estabelecimento e uma via será devolvida ao requerente, com as devidas aprovações.

Art. 61. A análise do projeto realizada pelo SIM considera a conformidade do mesmo com a legislação sanitária para estabelecimentos que abatem e/ou industrializem produtos de origem animal.

Art. 62. Após a aprovação do projeto no SIM, o mesmo receberá um carimbo com o dizer “APROVADO”.

Art. 63. O requerente poderá dar início às obras apenas após a emissão do Alvará de Licença para construção civil, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade.

Art. 64. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro/reforma.

#### Seção IV

Do Título de Registro e Autorização de funcionamento do estabelecimento





Art. 65. Após a aprovação do projeto e/ou concomitante à aprovação do mesmo, o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM os seguintes documentos, complementares ao processo de registro do estabelecimento:

I – Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do SIM, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

II – Termo de Livre Acesso;

III – Licença Ambiental ou isenção desta expedida pelo órgão competente;

IV – Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;

V – Alvará Sanitário (ou documento equivalente) dos veículos utilizados para transporte dos produtos de origem animal;

VI – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo o profissional ser obrigatoriamente Médico Veterinário;

VII - Laudo de potabilidade da água, de acordo com o anexo XX da portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017 alterada pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021, ou a legislação que vier a alterá-la ou substituí-la, para o início das atividades;

a) Para efeito de registro o laudo de potabilidade da água terá validade de três meses a partir da sua emissão;

VII – Certificado de Controle de Pragas para o início das atividades;

IX – Documentação do(s) responsável(is) legal(is) pelo estabelecimento (RG e CPF);

X – Comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;

XI – Cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, quando couber;

X – Comprovante de Inscrição Estadual ou Cópia do Talão do Produtor, quando couber;

XI – Cópia do certificado da empresa coletora de resíduos, quando couber;

9







XII – Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF's) com a descrição dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP), conforme Art. 22, no prazo máximo de 3 meses após obtenção do registro.

XIII – Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do proprietário do estabelecimento e de ao menos um funcionário do estabelecimento apresentadas, necessariamente, até a emissão do Título de Registro;

Parágrafo único. Todos os documentos que possuírem prazo de validade deverão permanecer na empresa, atualizados e à disposição do SIM.

Art. 66. Após parecer do SIM e entrega dos documentos, o estabelecimento registrado no SIM receberá um número de registro.

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

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 67. O Título de Registro emitido pelo SIM será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

Art. 68. Depois de deferido, compete ao SIM instalar, assim que possível, a inspeção no estabelecimento.

Art. 69. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo SIM.

Art. 70. No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o estabelecimento ficará sujeito as penalidades dispostas neste decreto.

Art. 71. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento ao sistema de equivalência do Serviço de Inspeção (SUSAF/RS) 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 ao sistema equivalente.

Art. 72. O estabelecimento que não realizar atividades dentro do período de um ano e não solicitar o início das atividades terá seu registro cancelado.

9





## Capítulo V – DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

### Seção I – Das Reformas, Ampliações e/ou Alterações

Art. 73. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo ser encaminhado solicitação para aprovação.

Art. 74. No caso de reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem ou não a parte estrutural do estabelecimento, deve ser encaminhado além da solicitação, os seguintes documentos

I – Requerimento dirigido ao Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

II – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100, caso seja alterado pela modificação solicitada;

III – Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala mínima de 1/100, caso este seja alterado pela modificação solicitada;

IV – Memorial descritivo da construção, quando couber;

V – Aprovação dos órgãos competentes dentro da Prefeitura Municipal ou documento emitido pelo órgão competente isentando necessidade, quando couber;

VI – Fluxograma de produção, caso este seja alterado pela modificação solicitada.

Art. 75. Após aprovada pelo SIM e, quando couber, pelos demais setores da Prefeitura Municipal, poderá o requerente dar início às reformas.

### Seção II

#### Da Alteração de Razão Social

Art. 76. A alteração da razão social deverá ser encaminhada através de ato administrativo específico, preenchido e assinado pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do SIM.

Art. 77. O processo de solicitação da alteração da razão social deve ser instruído com os seguintes documentos:

9







- I – Requerimento dirigido ao Coordenador do SIM;
  - II – Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
  - III – Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
  - IV – Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrada em Cartório;
  - V – Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.
- Art. 78. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

### Seção III

#### Do Cancelamento Voluntário de Registro

Art. 79. O processo de solicitação de cancelamento de registro deve ser instruído com os seguintes documentos:

- I – Requerimento dirigido ao Coordenador do SIM;
- II – Termo de Encerramento das atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente;
- III – Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

### Seção IV – Da Transferência

Art. 80. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.





§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º No caso do alienante, locador ou arrendador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I – Relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) Planos de ação;
- b) Notificações;
- c) Determinações sanitárias de qualquer natureza;

II – De natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 81. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 82. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de

9







aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

## Seção V

### Da Suspensão Temporária de Atividades

Art. 83. Os estabelecimentos registrados no SIM poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 84. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 85. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano.

§ 1º O estabelecimento deverá solicitar formalmente o retorno às atividades ou o cancelamento do registro.

§ 2º Caso não haja a comunicação formal conforme descrito no parágrafo anterior o estabelecimento terá seu registro cancelado automaticamente

Art. 86. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, voluntário ou pelo SIM, será inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

## Capítulo VI – DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

### Seção I – Do Registro de Produtos

Art. 87. Todo produto de origem animal comestível industrializado no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal, exceto aqueles produzidos em estabelecimentos sob inspeção dos Serviços Federal ou Estadual de Inspeção.

Art. 88. O processo de solicitação de registro de produtos será feito através do Requerimento de Registro de Produtos, acompanhado do Formulário de Registro onde consta o processo de fabricação, além do croqui do rótulo.

9





§ 1º O Formulário de Registro e o croqui do rótulo deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

§ 2º Para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

§ 3º Para fins de análise prévia, a referida documentação poderá ser remetida ao SIM digitalmente.

Art. 89. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I – A segurança e a inocuidade do produto;

II – Os interesses dos consumidores.

§ 2º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 90. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 91. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre a sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 92. Nenhuma modificação na formulação/composição, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no SIM.

Art. 93. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante solicitação do estabelecimento.

Art. 94. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.







§ 1º Poderá ser aceito, a juízo do SIM, a utilização de hortaliças “in natura” como ingredientes dos produtos.

§ 2º As hortaliças higienizadas deverão ser armazenadas em recipientes identificados, contendo data de higienização das mesmas;

§ 3º Os estabelecimentos poderão possuir sala específica para o preparo de ingredientes in natura.

§ 4º Os produtos utilizados na desinfecção das hortaliças deverão ter registro no órgão competente e serem específicos para esta finalidade.

Art. 95. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao SIM a solicitação formal de Cancelamento ou Suspensão do produto.

§ 1º No caso de cancelamento de registro do produto, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque com documento comprobatório entregue ao SIM.

§ 2º Nos casos de suspensão de produto o estabelecimento poderá solicitar a reativação da fabricação do produto através de solicitação formal ao SIM.

§ 3º Uma vez cancelado o produto, não poderá ser realizada a reativação da fabricação do produto, devendo, caso seja de interesse da empresa, realizar novo registro do produto para o retorno da fabricação.

Art. 96. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

Parágrafo único. Os testes de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, deverão ser comunicados ao SIM, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e destinação dos produtos em teste.

Art. 97. 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.

## Seção II

### Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem

9





Art. 98. Todos os produtos de origem animal industrializados, previstos neste Decreto, devem estar embalados e identificados por meio de rótulos (lacres, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado no presente Regulamento e na legislação vigente.

Art. 99. O selo e carimbo de inspeção representam a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O selo e carimbo oficial do SIM serão estipulados em normas complementares.

Art. 100. Os produtos de origem animal devem 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.

Art. 101. O material utilizado para a confecção das embalagens primárias, que entram em contato direto com o produto, deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde

Art. 102. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 103. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 104. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 105. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente às determinações estabelecidas neste Decreto, todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema (nomenclatura e rotulagem), suas alterações e

9







atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores. Incluem-se entre os referidos órgãos o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

§ 1º Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo SIM.

§ 2º É de responsabilidade da empresa e do seu responsável técnico manter seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 106. As carcaças, partes das carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujo modelo está estipulado em norma complementar.

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

## Capítulo VII – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS E SUA PERIODICIDADE

### Seção I – Da Inspeção Industrial e Sanitária

Art. 107. A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

Art. 108. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I – Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II – Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV – Verificação da água de abastecimento;

9





V – Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI – Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII – Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII – Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – Verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

X – Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XI – Verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e matérias-primas destinados à alimentação humana;

XII – Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII – 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 recebimento nos estabelecimentos;

XIV – Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 109. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária ante mortem e post mortem conforme o Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou legislações que vierem a substituí-lo e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021, do MAPA, ou legislações que vierem a substituí-la e/ou alterá-la e demais legislações pertinentes, específicas para cada espécie.

9







## Seção II

### Da Inspeção e Reinspeção Industrial

Art. 110. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos devem atender ao disposto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos produtos, bem como atender ao disposto no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, e em legislações complementares específicas.

Art. 111. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o artigo abrange:

I – A verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II – A rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e validade;

III – A avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV – A coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

Parágrafo único. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode coletar amostras para análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em legislação específica e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

V – O documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI – As condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber, e;

VII – A presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 112. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

9





Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua inutilização devendo a mesma ser comprovada através de documentação entregue ao SIM.

Art. 113. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Na reinspeção da carne in natura ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 2º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

Art. 114 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

Art. 115. Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

### Seção III

#### Periodicidade da Inspeção

Art. 116. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença obrigatória do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de







inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, nos termos do disposto no Art. 4º, inciso I.

I – 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 Administração Municipal e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos citados no Art. 4º, inciso II ao IV.

§ 3º A frequência de inspeção periódica será determinada através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor, com parecer conclusivo do Coordenador do SIM.

Art. 117. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundos os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

#### Seção IV

##### Das Análises Laboratoriais

Art. 118. Para efeito deste Decreto, considera-se “Análise Fiscal” a amostra ou item de ensaio, lacrado, coletado pelo Médico Veterinário do SIM, sob a supervisão do mesmo, ou por servidor vinculado ao SIM, expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise padronizada pelo SIM.

Art. 119. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrada no SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, da matéria-prima e dos produtos de origem animal registrados, bem como de toda e qualquer substância que componha suas formulações dos referidos produtos.





§ 1º Além de análises físico-químicas e microbiológicas, podem ser solicitadas análises de biologia molecular, histológicas, sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação da conformidade.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 120. O custo das análises fiscais solicitadas pelo SIM é de responsabilidade do estabelecimento, conforme artigo 21, inciso VII.

Art. 121. As análises laboratoriais oficiais serão realizadas obrigatoriamente em laboratórios credenciados junto ao MAPA.

Art. 122. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada uma amostra única de matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

I – Sempre que possível, a coleta deve ser realizada na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso;

II – As amostras para análise devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto;

III – Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida;

IV – Na requisição obrigatoriamente deve constar o número de registro do produto;

V – A amostra deve ser remetida devidamente lacrada.

Art. 123. Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.







§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletas amostras fiscais em triplicata quando:

- I – A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II – O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III – Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nesses casos; e
- IV – Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do §3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 124. 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 demandas específicas.

Art. 125. O estabelecimento poderá realizar controle do seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 126. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população, o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- I – Risco associado ao volume de produção, conforme mapas de produção;
- II – Risco associado aos cuidados higiênico-sanitários dos estabelecimentos, conforme relatórios de inspeção;
- III – O resultado das análises laboratoriais anteriores.

9





Art. 127. O cronograma de realização das análises laboratoriais deverá seguir a periodicidade mínima descrita neste artigo, conforme segue:

I – No cronograma de análises de água de abastecimento fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise microbiológica e 01 (uma) análise físico-química;

II – No cronograma de análises de produtos de origem animal fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise microbiológica a cada quatro meses e 01 (uma) análise físico-química a cada seis meses, não importando o número de produtos registrados;

III – No cronograma de análises para ovos fica estabelecido o mínimo de: 02 (duas) análises microbiológicas;

IV – No cronograma de análises para mel fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) análise por ano.

Parágrafo único. O cronograma poderá ser alterado, a critério do SIM, a qualquer momento;

Art. 128. As amostras fiscais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrado no SIM, conforme determinados pelos critérios a seguir:

I – De um a dez produtos registrados: análise de 01 (um) produto;

II – De onze a vinte produtos registrados: análise de 02 (dois) produtos diferentes;

III – De vinte e um a trinta produtos registrados: análise de 03 (três) produtos diferentes;

IV – Mais de trinta produtos registrados: análise de 04 (quatro) produtos diferentes;

Parágrafo único. A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, a critério do SIM.

Art. 129. Nos casos de resultados de análises fiscais em desconformidade com os padrões legais vigentes, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos, será lavrado Auto de Infração e será suspendida provisoriamente a fabricação do produto não conforme bem como a sua comercialização.

§ 1º O lote em desacordo com os padrões legais deve ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao SIM para acompanhamento da inutilização;







§ 2º O estabelecimento deve apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

Art. 130. Após a constatação da não conformidade, o SIM solicitará nova análise, de outro lote, o mais breve possível, para o parâmetro em desconformidade;

§ 1º Caso haja no estabelecimento lotes subseqüentes do produto em desconformidade, o estabelecimento poderá solicitar a utilização destes lotes para realização de novas análises.

§ 2º Caso o estabelecimento opte por produzir novo lote para análise, os produtos referidos no parágrafo anterior deverão ser inutilizados pelo próprio com acompanhamento do SIM, informando obrigatoriamente data e horário da produção ao SIM.

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

Art. 131. Em caso de nova não conformidade, o lote analisado será inutilizado, permanecendo a produção e comercialização do referido produto suspensa.

§ 1º Para a fabricação de novo lote, o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, informando obrigatoriamente data e horário da produção ao SIM, que acompanhará a produção, que constituirá o primeiro “teste para liberação” ou “TL”;

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

§ 3º A produção e a comercialização do produto serão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais do lote analisado no TL.

Art. 132. Com o aparecimento do lote não conforme do TL, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior, adicionando-se penalidade de multa por cada TL não conforme e o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando

9





impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto caso apresente o TL em desconformidade com a legislação.

Art. 133. Para o retorno das atividades no caso de suspensão por TL não conforme o estabelecimento deverá solicitar a produção de novo TL.

§1º A liberação das atividades do estabelecimento se dará somente após a produção de três novos lotes em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do SIM;

§ 2º A liberação está condicionada também ao pagamento da multa;

§ 3º A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões legais vigente, visando a liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento automático do registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 134. Em se tratando de análise de água de abastecimento, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química, o estabelecimento será notificado e obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme. No mesmo prazo será realizada nova coleta oficial de água. Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será lavrado Auto de Infração com a aplicação de penalidade de multa e a produção do estabelecimento será suspensa provisoriamente, até que o mesmo apresente uma análise em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do SIM.

Art. 135. Em se tratando de análise de matéria-prima não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme, devendo ser realizada nova análise.

Art. 136. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM, será autuado e multado.







§ 1º No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises do produto o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo SIM e o valor da multa será dobrado.

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

Art. 137. A multa para análises fiscais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos artigos, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves conforme especificado no Art.152, inciso III-a deste Decreto.

### Capítulo VIII

#### DAS RESPONSABILIDADES, MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 138. As infrações ao presente Regulamento, considerando a Lei nº 2.475, de 28 de agosto de 2001, 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.

Art. 139. Os servidores do SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

### Seção I

#### Dos Responsáveis pela Infração

Art. 140. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – Proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

9





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

## Seção II Das Medidas Cautelares

Art. 141. Quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – Apreensão do produto, dos rótulos e/ou das embalagens;

II – Suspensão provisória da fabricação;

III – Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

§ 1º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

## Seção III Das Infrações







Art. 142. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

II – Utilizar rótulo não aprovado pelo SIM;

III – Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

IV – Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

V – Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativo a planos de ação, fiscalizações, autuações ou notificações;

VI – Elaborar produtos em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

VII – Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

VIII – Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;

IX – Elaborar produtos não aprovados ou registrados no SIM;

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

XI – Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

XII – 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 produtos;

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

XIV – Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

Q





XV – Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e a procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XVI – Sonegar informações que, direta ou indiretamente, interessem ao SIM;

XVII – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XVIII – Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos ou embalagens;

XIX – Adulterar matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal;

XX – Adquirir matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXI – Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXII – Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXIII – Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

XXIV – Adquirir, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular e/ou expedir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal;

XXV – Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XXVI – Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

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

XXVIII – Fraudar documentos oficiais;

XXIX – Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

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

6







XXXI – 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;

XXXII – Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXXIII – Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXXIV – Utilizar matérias-primas e/ou produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida;

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

XXXVI – Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 143. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – Apresentem-se alterados;

II – Apresentem-se adulterados;

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

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

V – Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VI – Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VII – Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

G





VIII – Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

IX – Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja consequência natural de seu processamento tecnológico;

X – Apresentem embalagens estufadas, exceto quando parte do processo tecnológico de fabricação;

XI – Matérias-primas ou produtos que estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

XII – Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIII – Estejam com prazo de validade expirado;

XIV – Não possuam procedência conhecida; ou

XV – Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimentos sob inspeção sanitária.

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

Art. 144. Além dos casos previstos no Art. 143, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 145. Além dos casos previstos no Art. 143, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II – Apresentem sinais de deterioração;

III – Sejam portadores de lesões e/ou doenças;

IV – Apresentem infestação muscular por parasitas.

V – Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM; ou

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

Q







Art. 146. Além dos casos previstos no Art. 143, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se encontrem, quando apresentem:

I – Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – Mumificação ou estejam secos por outra causa;

III – Podridão vermelha, negra ou branca;

IV – Contaminação por fungos, externa e internamente;

V – Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI – Rompimento da casca e/ou estejam sujos; ou

VII – Rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 147. Além dos casos previstos no Art. 143, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I – Provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II – Na seleção de matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de substâncias estranhas à sua composição;

III – Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – Revele presença de colostro;

V – Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares;

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.





Art. 148. Além dos casos previstos no Art. 143, são considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentem, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme disposto em normas complementares.

Art. 149. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados, conforme segue:

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – Fraudados:

a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade de matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) As matérias-primas e os produtos elaboradores com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso de produto;

d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

II – Falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;







b) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) As matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 150. Nos casos previstos nos artigos 143 a 148, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I – Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação animal; e

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

#### Seção IV Das Penalidades

Art. 151. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados o direito à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 152. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal considerado a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

9





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

II – Auto de Infração, para as infrações previstas no Artigo 142 e outras a critério do SIM.

III – Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, consistindo no pagamento em Unidades Financeiras Municipais (UFM), observado as seguintes gradações:

- a) para infrações leves, multa de 100 UFM a 250 UFM's;
- b) para infrações moderadas, multa de 251 UFM's a 750 UFM's;
- c) para infrações graves, multa de 751 UFM's a 1250 UFM's;
- d) para infrações gravíssimas, multa de 1251 UFM's a 5000 UFM's;

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

IV – Suspensão temporária da fabricação do produto;

V – Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

VI – Interdição, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e;

VII – Cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso III do presente artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência a ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso V do caput e a interdição de que trata o inciso VI do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 160.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos III, IV, V e VI do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no Art. 141.

Art. 153. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o Art. 152, são consideradas:







- I – Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VI do Art. 142.
- II – Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VII a XV do Art. 142.
- III – Infrações graves as compreendidas nos incisos XVI a XXV do Art. 142.
- IV – Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXVI a XXXVI do Art. 142.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa de acordo com a gravidade da falta e de seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 154.

Art. 154. Para imposição das penas administrativas e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I – Ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II – Gravidade dos fatos, tendo em vista as consequências para a saúde pública;
- III – Antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

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

§ 2º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I – O infrator ser primário na 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 – A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato.

§ 3º 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;

VIII – O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto;

IX – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para execução material da infração.

§ 4º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 5º 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.

§ 6º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 7º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de dois anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

9







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

Art. 155. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Coordenador do SIM.

Art. 156. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 157. Para fins de aplicação das sanções de apreensão ou condenação de matérias primas e de produtos de origem animal, consideram-se os casos previstos neste decreto no Art. 143 ao Art. 148 e demais a critério do SIM, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontrarem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição de produtos apreendidos e condenados.

Art. 158. A sanção de que trata a suspensão temporária das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto: incisos III, IV, VII, X, XII, XIII, XIV, XV, XIX, XXI, XXIV, XXVI, XXVII, XXVIII, XXIX, XXX, XXXIII, XXXIV, XXXV e XXXVI do artigo 142.

Art. 159. A sanção de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada, nos termos do disposto no Art. 160 quando o infrator:

I - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

9





- II - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;
- III - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI - Fraudar documentos oficiais;
- VII - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- VIII - Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- IX - Prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

Parágrafo único. A penalidade de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora será aplicada também, nos termos do disposto no Art. 160, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

- I - Não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
- II - Prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- III - Utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do MAPA;
- IV - Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à

9







procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 160. As sanções de interdição parcial ou total do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art.154.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades terão efeito imediato a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 161. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza

9





higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - Parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento;

II - Total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 162. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de dois anos.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 163. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento, no prazo fixado no Art. 160.

II - Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

## Seção V

### Do Processo Administrativo Sanitário

Q







Art. 164. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

## Seção VI Do Auto de Infração

Art. 165. Constatada qualquer infração às normas previstas em matéria de produção e manufatura de produtos de origem animal, o Coordenador do SIM ou servidor que houver constatado a infração lavrará Auto de Infração no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - A data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;

II - A data do resultado da análise, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 166. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM, com CNPJ do estabelecimento autuado, descrição da infração cometida, base legal infringida, penalidade prevista para o caso e dispositivo legal que a fundamenta.

Art. 167. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

Q





## Seção VII Da Ciência

Art. 168. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 1º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 2º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 3º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

## Seção VIII Da Defesa, do Recurso e Seus Prazos

Art. 169. A defesa ou impugnação e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na sede do SIM.

Art. 170. O infrator poderá, em primeira instância, apresentar defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 10 (dez) dias, contados de forma contínua do primeiro dia útil subsequente a data de ciência do auto de infração.

Parágrafo único. O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 171. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em segunda instância, face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 172. Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interpostos:

I - Fora do prazo;







- II - Perante órgão incompetente;
- III - Por pessoa não legitimada;
- IV - Após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

§ 2º Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em 1ª instância, lhe trará a impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório, o que não significa, necessariamente, a procedência da infração, de forma definitiva, pois este ainda poderá recorrer da decisão em 2ª instância.

Art. 173. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

## Seção IX Do Julgamento

Art. 174. Após juntada ao processo a defesa, impugnação ou término do prazo para sua apresentação, o autuante deverá encaminhar para julgamento em primeira instância o relatório de instrução.

Art. 175. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste Decreto caberá, em primeira instância, ao Coordenador do SIM, em segunda instância a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, composta preferencialmente por servidores lotados no SIM, presididas pelo próprio Secretário e, em última instância, ao Prefeito Municipal;

§ 1º Em caso de impedimento do Coordenador do SIM em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuante, caberá decisão da primeira instância a comissão prevista no Art. 175 e em última instância ao prefeito municipal.

Art. 176. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias úteis, contados do dia subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.





Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo para o julgamento em segunda instância.

Art. 177. O recurso em segunda e última instância deverá respeitar os prazos e os procedimentos previstos para a interposição da defesa na instância anterior.

Art. 178. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa com a municipalidade.

Art. 179. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 180. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

§ 1º Sempre que for lavrado o Auto de Infração os estabelecimentos deverão apresentar um plano de ação ao SIM contendo as ações corretivas imediatas e programadas para a resolução/adequação das não conformidades/infrações, no prazo de 10 dias úteis a contar da ciência do Auto.

§ 2º O Plano de Ação referido no caput deste artigo não constitui defesa ao Auto de Infração.

Art. 181. Para fins do disposto no Art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

## Capítulo IX DISPOSIÇÕES FINAIS







Art. 182. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Coordenador do SIM.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito o Secretário da pasta e os servidores do SIM.

Art. 183. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito, no comércio ou no local de fabricação não registrado, à advertência e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no Art. 152, inciso III-d, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 184. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará, em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 185. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 186. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural em consonância técnica com o Coordenador do SIM, podendo estes, editarem atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

9





Art. 187. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 188. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Parágrafo único. A documentação relacionada à estrutura física, como plantas e memoriais econômicos-sanitários anteriormente aprovados deverão ser atualizadas mediante a realização de alterações ou a solicitação do SIM.

Art. 189. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 190. Revoga-se o Decreto nº 3.795, de 08 de novembro de 2018.

Art. 191. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

#### **REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

**CENTRO ADMINISTRATIVO JOSÉ ALCEBÍADES DE OLIVEIRA, em 10 de outubro de 2023.**

**JACQUES GONÇALVES BARBOSA**

**Prefeito**

*Voto da Póla:  
Este Decreto está de  
acordo com a forma.  
obrigado o prefeito em 26/09/23*

