



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

DECRETO MUNICIPAL Nº 2. 218, DE 25 DE JUNHO DE 2025.

Regulamenta a Lei Municipal nº 1.742, de 02 de maio de 2014 e suas alterações, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal - SIM, no município de Ronda Alta - RS, e dá outras providências.

MARCOS MIGUEL BEUX, Prefeito Municipal de Ronda Alta, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal; considerando as Leis Municipais números 1.742, de 02 de maio de 2014 e 2.232, de 23 de junho de 2025, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal - SIM, no município de Ronda Alta - RS,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de Produtos de Origem Animal de competência do município de Ronda Alta - RS, instituído pela Lei Municipal nº 1.742, de 02 de maio de 2014, com alterações dispostas na Lei Municipal nº 2.232, de 23 de junho de 2025, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, 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 abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, em todo o território do Município de Ronda Alta - RS, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

da população sob o ponto de vista industrial e sanitário, destinando-se a preservar a identidade, inocuidade, a qualidade e integridade dos produtos de origem animal, a saúde e os interesses do consumidor.

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

I - Classificação do estabelecimento;

II - Verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;

III - Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos, do funcionamento e dos manipuladores dos estabelecimentos;

IV - Verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

V - A inspeção ante-mortem e post-mortem dos animais destinados ao abate;

VI - A inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em suas diferentes fases produtivas;

VII - Verificar a conformidade dos produtos industrializados de origem animal com as normas de fixação de identidade estabelecidas.

VIII - Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica.

IX - Coletar e encaminhar amostras para análises físico-químicas, microbiológicas de água e produtos de origem animal, conforme cronograma de análises do Serviço de Inspeção Municipal;

X - Fiscalizar o trânsito e expedição de quaisquer produtos e matérias-primas de origem animal;

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

XII - Análise e aprovação de projetos e plantas arquitetônicas visando ao registro conforme estabelecido pela legislação aplicável;

XIII - Autorizar e liberar as reformas e ampliações dos estabelecimentos.

XIV - Fiscalização e execução de autos de infração ou outros meios de penalidades aos estabelecimentos sujeitos à sua competência;

XV - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

XVI - Quaisquer outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Ronda Alta - RS, ficará a cargo do coordenador Médico Veterinário devidamente habilitado do Serviço de Inspeção Municipal que deverá fazer cumprir estas normas; e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos.

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

§ 3º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM e o Coordenador do SIM têm autorização para conduzir veículo oficial em toda a Região Sul do Brasil.

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

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

§ 1º A inspeção sanitária em caráter permanente consiste na presença 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, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, sendo que a inspeção ante mortem e post mortem dos animais deverá ser realizada por equipe do Serviço de Inspeção, composta obrigatoriamente por Médico Veterinário servidor público, que será o responsável pela coordenação e supervisão dos trabalhos. A equipe será composta por:

I - Profissionais servidores ou empregados públicos ocupantes de cargos vinculados a atividades técnicas para apoio administrativo da fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências;

II - Profissionais com formação em Medicina Veterinária, servidores públicos para a coordenação e realização da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos registrados em caso de equivalência ao Sistema Federal (SISBI-POA);



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

III - Profissionais com formação em Medicina Veterinária, terceirizados para a coordenação e realização da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos registrados ou para a realização de acordos técnicos entre prefeitura e órgãos estaduais ou federais de agricultura, exceto nos estabelecimentos indicados ao SISBI-POA.

IV - Os profissionais Médicos Veterinários terceirizados, poderão atuar como apoio organizacional do SIM e outras atividades, exceto ações de fiscalização nos casos de equivalência ao SISBI-POA.

§ 2º A inspeção será executada de forma periódica nos demais estabelecimentos previstos em Lei, tais como de pescado, ovos, mel, leite e de carne que não realizam abate, e a frequência de sua execução será o mínimo mensal, determinada considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole, de acordo com o que for estabelecido em Instrução Normativa Interna do SIM podendo ser aumentada a frequência ao juízo do SIM para a resolução de pendências ou resolução de não conformidades.

Art. 6º Nos termos da legislação municipal, a Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, por meio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, é encarregada da inspeção sanitária municipal dos produtos de origem animal. Cabe a este órgão coibir o abate clandestino de animais, incluindo bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves, bem como o processamento clandestino de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a subsequente comercialização e/ou industrialização desses produtos. Essas ações podem ser realizadas de forma independente ou em colaboração com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, com a possibilidade de solicitar o apoio da força policial, quando necessário.

Parágrafo único. No exercício de suas atribuições, os agentes fiscalizadores neste artigo devem estar devidamente identificados por meio de crachá e colete, a fim de possibilitar o reconhecimento de sua função.

Art. 7º É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma da Lei Municipal nº 2.232, de 23 de junho de 2025.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 8º A inspeção a que se refere, são privativas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ronda Alta - RS, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Art. 9º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM deve contar com profissionais devidamente qualificados para desempenhar suas funções e em número adequado para realização de inspeção sanitária ante mortem e post mortem, bem como inspeções de natureza tecnológica, em conformidade com a legislação aplicável. Para isso, é necessário que haja pessoal técnico de nível superior ocupando o cargo de Coordenador do SIM, com formação em Medicina Veterinária, e pessoal de nível médio técnico atuando como Auxiliar de Inspeção. Além disso, sempre que possível, é recomendável a contratação de auxiliares administrativos para auxiliar nos procedimentos burocráticos necessários para o funcionamento adequado do serviço.

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

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM deve manter arquivados os documentos que atestem a realização de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas realizadas dentro do escopo do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Quando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM registrar um estabelecimento/agroindústria e seus memoriais descritivos de produtos e rótulos, esses serão oficialmente recebidos via Protocolo do SIM, recebendo um número correspondente. Após a avaliação e verificação desses documentos, o SIM emitirá uma resposta por meio de ofício, que também será devidamente protocolizado.

I - Sempre que o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) analisar plantas, sejam elas de construção, ampliação ou reformas, relacionadas ao fluxo de produtos ou a quaisquer aspectos de sua competência, e demais documentos solicitados no artigo 17 deste Decreto, o profissional do SIM deverá indicar sua aprovação ou reprovação diretamente na planta, juntamente com seu visto e a data, conforme modelo abaixo:

INDEFERIDO SIM RONDA ALTA ____/____/____
--

DEFERIDO SIM RONDA ALTA ____/____/____
--

II - Os documentos recebidos no SIM devem constar a data de recepção carimbada no documento além do registro protocolar e no momento de análise pelos técnicos do SIM deverão receber o carimbo de “verificado” conforme modelos abaixo acompanhados da assinatura do executor;

VERIFICADO ____/____/____

RECEBIDO ____/____/____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

Art. 11. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM deve contar com veículo, instalações físicas e equipamentos necessários para desempenhar suas atribuições e tarefas de maneira adequada.

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

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

II - A inspeção e a fiscalização sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

CAPÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

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

I - Os de carnes e derivados;

II - Os de leite e derivados;

III - Os de pescado e derivados;

IV - Os de ovos e derivados;

V - Os de produtos de abelhas e derivados;

VI - Os de armazenagem.

§ 1º Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que se obrigam a obter registro junto ao SIM, classificam-se em:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Classificação dos estabelecimentos de carnes e derivados

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

II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, o acondicionamento, a rotulagem, armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Classificação dos estabelecimentos de pescados e derivados

I - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: O estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização. (Editado conforme RIISPOA).

Classificação dos estabelecimentos de ovos e derivados

I - Granja avícola estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 1º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º 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.

Classificação dos estabelecimentos de leites e derivados



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

I - Granja leiteira estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo 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;

II - Posto de refrigeração estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

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

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

Classificação dos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao condicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais, sendo permitido a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Classificação dos estabelecimentos de armazenagem

I - Entrepósito de produtos de origem animal estabelecimentos destinados 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 realização de reinserção;

II - Casa atacadista estabelecimento registrado no órgão regulador de saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

intermunicipal prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 1º Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor (es) familiar (es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM

§ 2º Demais processos de classificação e adequação, não previstos na normativa, fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal definir, autorizar e regulamentar práticas, contanto que estas, não possam afetar a inocuidade do produto final.

CAPÍTULO IV

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 14. Nenhum estabelecimento a que se refere o artigo 13 pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente do município de Ronda Alta - RS.

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

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

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

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

§ 2º A renovação do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM será realizada anualmente mediante e vistoria prévia do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

- I -** Requerimento dirigido ao coordenador do SIM (anexo II);
- II -** Certidão de localização ou alvará municipal de localização (anexo I);
- III -** Requerimento ao coordenador do SIM solicitando laudo de aprovação prévia do terreno caso necessário (anexo III);
- IV -** Dados do proprietário (anexo IV) e cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);
- V -** Dados do estabelecimento;
- VI -** Declaração de responsabilidade técnica (anexo VI);
- VII -** Dados do responsável técnico (anexo VII);
- VIII -** Declaração para confecção e utilização de rotulagens (anexo IX);
- IX -** Licença do órgão de proteção ambiental ou protocolo do licenciamento ambiental;
- X -** Planta de situação e localização, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- XI -** Planta baixa de todos os prédios e pavimentos, preferencialmente em escala 1:100 ou 1:50;
- XII -** Planta de distribuição dos equipamentos (layout);
- XIII -** Plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;
- XIV -** Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- XV -** Memorial econômico e sanitário da construção (anexo X);
- XVI -** Memorial descritivo da construção da atividade em questão (anexo XI);
- XVII -** Fluxograma de produção da atividade em questão (anexo XII);
- XVIII -** Cópia do CNPJ ou bloco de produtor;
- XIX -** Cópia do contrato social quando necessário;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

XX - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);

XXI - Atestado de saúde dos manipuladores;

XXII - Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle;

XXIII - Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme parágrafo terceiro do artigo 66, inclusive no que tange o artigo 69 deste Decreto;

XXIV - Laudo de Potabilidade da água, conforme artigo 20 deste Decreto.

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

§ 2º O Registro no SIM somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico- sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares, ou que tenha pelo menos um produto registrado.

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

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

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

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

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

I - Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar produção pelo período de um ano.

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

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

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

I - Requerimento ao Senhor Coordenador do SIM;

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

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

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

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

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

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

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

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

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

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

Art. 20. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 888, de 04 de maio de 2021 que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade do Ministério da Saúde ou outra publicação que venha a substituí-la.

Art. 21. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único. Autorizado o registro o material que deu início ao mesmo será arquivado no SIM.

CAPÍTULO V

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

I - Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto;

II - Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ela requerida, alimentando as planilhas eletrônicas para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão, por meio de ofício eletrônico com agenda semanal;

IV - Manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

V - Todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;

VI - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

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

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

IX - Fornece armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

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

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV - Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

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

Art. 23. Cancelado o registro, o material pertencente à Administração Municipal, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

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

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

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

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

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

§ 3º Os, materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônios, destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

CAPÍTULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

dependências mínimas necessárias, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

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

Art. 29. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências, de acordo com a Portaria nº 711, de 1995 - MAPA estabelecendo intensidade em lux em áreas de abate inspeção e câmaras frias.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2º De acordo com a portaria GM/MS nº888/2021 ANVISA Ministério da Saúde.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

CAPÍTULO VII

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

TÍTULO I

DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 64. Os estabelecimentos deverão dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final.

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

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

§ 2º Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico.

§ 3º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão aptos a manipular alimentos, e devem ser atualizados anualmente.

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

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

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

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

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

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

TÍTULO II

DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

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

§ 1º Abatedouro Frigorífico:

I - Água de abastecimento;

II - Águas residuais;

III - Controle de pragas;

IV - PPHO;

V - Treinamento de funcionários;

VI - Higiene e saúde de funcionários;

VII - Controle de temperaturas;

VIII - Calibração e aferição de instrumentos;

IX - Abate humanitário;

X - Controle de matéria-prima e embalagens (para estabelecimentos que realizam desossa com matéria-prima de terceiros);

XI - Material Específico de Risco - MER;

XII - Recall;

XIII - Manutenção das Instalações e equipamentos industriais.

§ 2º Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:

I - Água de abastecimento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

II - PPHO;

III - Controle de pragas;

IV - Treinamento de funcionários;

V - Higiene e saúde de funcionários;

VI - Controle de matérias-primas, insumos e embalagens;

VII - Controle de temperaturas;

VIII - calibração e aferição de instrumentos;

IX - Recall;

X - Manutenção das Instalações e equipamentos industriais.

§ 3º Leite e derivados:

I - Água de abastecimento;

II - Águas residuais;

III - Controle de pragas;

IV - PPHO;

V - Treinamento dos funcionários;

VI - Higiene e saúde dos funcionários;

VII - Controle de Temperatura;

VIII - Calibração e aferição de instrumentos;

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

X - Recall;

XI - Manutenção das Instalações e equipamentos industriais.

§ 4º Ovos e derivados:

I - Água de abastecimento;

II - Controle de pragas;

III - PPHO;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

IV - Treinamento dos funcionários;

V - Higiene e saúde dos funcionários;

VI - Controle de Temperatura,

VII - Calibração e aferição de instrumentos;

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

IX - Recall;

X - Manutenção das Instalações e equipamentos industriais.

§ 5º Pescados e derivados:

I - Água de abastecimento;

II - PPHO;

III - Controle de pragas;

IV - Treinamento de funcionários;

V - Higiene e saúde de funcionários;

VI - Controle de matérias-primas e embalagens;

VII - Controle de temperaturas;

VIII - Calibração e aferição de instrumentos;

IX - Recall;

X - Manutenção das Instalações e equipamentos industriais.

§ 6º Mel e derivados:

I - Água de abastecimento;

II - Controle de pragas;

III - PPHO;

IV - Treinamento dos funcionários;

V - Higiene e saúde dos funcionários;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

VII - Controle de temperaturas;

VIII - Calibração e aferição de instrumentos;

IX - Recall;

X - Manutenção das Instalações e equipamentos industriais.

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

CAPÍTULO VIII

DAS CARNES E DERIVADOS

Art. 71. Conforme Instrução Normativa específica, os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de:

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

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

III - Instalação específica para o destino apropriado de animais mortos, de seus resíduos quando necessário;

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

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Art. 72. O abate de animais para venda direta ou indireta ao consumo público ou para matéria-prima, fabricação de derivados no Município de Ronda Alta - RS, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados, tanto na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§ 3º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Bem-Estar Animal (BEA), Boas Práticas de Fabricação (BPF), e Procedimento Operacional Padrão (POP), quando couber.

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

CAPÍTULO IX

DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE, DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E ABATE NORMAL

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

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

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

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

Art. 76. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

métodos de esola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

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

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

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

Art. 80. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção ante e post-mortem e abatidos mediante processo humanitário, seguindo a portaria nº 365, de 16 de julho de 2021 Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir.

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

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

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

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

Art. 81. Consideram-se ações fiscais:

I - Liberação do abate;

II - Redução da velocidade de abate;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

III - Interrupção do abate;

IV - Interdição das seções;

V - Sequestro e/ou apreensão e inutilização dos produtos de origem animal (carcaças, vísceras) entre outros.

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

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

§ 2º Não é admitido abatedouro-frigorífico para tratamento pelo frio, ou conforme autorização do SIM;

§ 3º A capacidade nominal da câmara fria do estabelecimento deverá ser superior à capacidade de produção diária em,1 (um) dia, ou conforme autorização do SIM.

CAPÍTULO X DO LEITE E DERIVADOS

Art. 83. No que couber ou que for omissa neste regulamento, seguir as definições dispostas nos artigos 392 a 412 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA) ou o que vier a substituir, prevendo a implementação de Instrução Normativa específica.

Art. 84. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Área de recepção com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

II - Área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite;

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

Art. 85. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames, utensílios e embalagens plásticas em geral .

Art. 86. A higienização interna dos tanques dos caminhões poderá ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

CAPÍTULO XI

DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 87. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Instrução Normativa Específica, e ainda:

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

II - Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária, e outras que o SIM julgar necessário.

CAPÍTULO XII

DOS OVOS E DERIVADOS

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

CAPÍTULO XIII

DAS ABELHAS E DERIVADOS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

Art. 90. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

CAPÍTULO XIV

EMBALAGEM E ROTULAGEM

TÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 91. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

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

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

Art. 92. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

TÍTULO II

ROTULAEM

Art. 93. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

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

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

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

Art. 94. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 95. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 96. A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação/atualização e cancelamento de produto e rótulo e seu respectivo memorial descritivo de fabricação e manipulação será encaminhada na via regulamentar ao SIM, acompanhado dos seguintes documentos:

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

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

Art. 97. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa e responsável técnico, devendo ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM para parecer técnico.

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

Art. 98. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Art. 99. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas de acordo com o DIPOA Ministério da Agricultura.

Art. 100. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

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

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

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

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

Art. 101. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

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

II - Nome da empresa responsável;

III - Carimbo oficial da inspeção municipal;

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

V - Endereço do estabelecimento;

VI - Marca comercial do produto, quando houver;

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

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

IX - A especificação Indústria Brasileira;

X - A indicação de aditivos utilizados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

XI - As expressões Colorido Artificialmente / Aromatizado Artificialmente, quando for o caso;

XII - Impressa a seguinte expressão Registro na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente - SIM sob o nº seguida do respectivo número de registro;

XIII - Indicação da forma e temperatura de conservação;

XIV - O peso da embalagem e a expressão Deve ser pesado na presença do consumidor, no caso de o peso líquido não estar definido;

XV - CNPJ-CPF e IE do estabelecimento;

XVI - Informação nutricional (opcional, para produtos cárneos in natura);

XVII - A expressão Imagem meramente ilustrativa, se for o caso;

XVIII - O que consta na RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, e outras que vierem a substituí-la;

XIX - O que consta na RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, e outras que vierem a substituí-la;

XX - Se contém ou não glúten;

XXI - Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;

XXII - Outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

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

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

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

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 102. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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

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

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

Art. 103. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 104. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 105. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 106. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 107. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 108. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

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

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

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

Art. 109. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

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

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

Art. 110. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 111. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 112. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, estadual e federal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 113. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

TÍTULO III

ROTULAGEM EM PARTICULAR



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Art. 114. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

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

Art. 115. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suínos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e sempre que o SIM julgar necessário, além deste, etiqueta lacre inviolável.

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

Art. 116. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3 % (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 117. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Art. 118. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 119. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência: Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

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

Art. 120. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

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

Art. 121. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração NÃO COMESTÍVEL, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO XV

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 122. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos presentes nesta Decreto, etiqueta lacre e ainda devem estar embalados.

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

Art. 123. O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra INSPECIONADO, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto.

§ 1º A sigla SIM traduz-se: Serviço de Inspeção Municipal.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Art. 124. Os carimbos terão forma:

§ 1º Forma circular: contendo as palavras: Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente, SIM nº 000, INSPECIONADO e RONDA ALTA - RS.

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

MODELO 1:



Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de diâmetro.

Forma: Circular

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra INSPECIONADO com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla SIM seguida do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE" e acompanhando a curva inferior "RONDA ALTA - RS", todos em letras maiúsculas.

Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura. Embalagens recomendadas para até 1,5 quilogramas.

MODELO 2:



Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

Forma: Circular

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra INSPECIONADO com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla SIM seguida do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE" e acompanhando a curva inferior "RONDA ALTA - RS", todos em letras maiúsculas.

Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura. Embalagens acima de 1,5 quilogramas.

MODELO 3:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA



Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de diâmetro.

Forma: Circular

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra INSPECIONADO com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla SIM seguida do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE" e acompanhando a curva inferior "RONDA ALTA - RS", todos em letras maiúsculas.

Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

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

Art. 125. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

CAPÍTULO XVI

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

Art. 126. As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microrganismos e acondicionados em recipientes que os protejam contra alterações ou danos.

Art. 127. Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade deve estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com produtos ou mercadorias de outra natureza.

Art. 128. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser inspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Art. 129. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam a manutenção da temperatura adequada.

Art. 130. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

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

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

Art. 131. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, caso o transportador não apresente a devida documentação sanitária de origem.

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

CAPÍTULO XVII

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 132. Água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos, prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos, de acordo com o cronograma oficial emitido através de Instrução Normativa pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 133. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 134. É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Parágrafo único. Adota-se a seguinte definição: Cronograma Oficial: mecanismo criado pelo SIM através de documento específico.

Art. 135. As análises oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial do SIM;

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

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

§ 3º O cronograma oficial poderá ser alterado a qualquer momento pelo SIM mediante a edição de novo documento a critério do SIM.

Art. 136. As análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água e de produtos de origem animal supracitadas no artigo 135 deste Decreto devem contemplar as análises estabelecidas em Instrução Normativa a ser editada e publicada pelo SIM levando-se em conta legislações pertinentes ao assunto.

Art. 137. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos no artigo 135 deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

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

Art. 138. O estabelecimento que não cumprir o cronograma de análises oficiais seja uma análise microbiológica ou uma físico-química de água de abastecimento interno e de produto de origem animal dentro dos prazos estabelecidos será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal para que corrija a irregularidade e será autuado.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

CAPÍTULO XVIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 139. As infrações ao presente Regulamento, bem como as não conformidades ao mesmo, serão apuradas nos termos do presente Decreto Municipal e nas Leis Municipais números 1.742, de 02 de maio de 2014 e 2.232, de 23 de junho de 2025, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, mediante instauração de Processo Administrativo próprio do SIM, considerando o rito específico, não eximindo da responsabilidade cível ou criminal.

§ 1º Fica criada a ferramenta Advertência emitida através de Ofício a agroindústria, sendo esta, utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao Auto de Infração.

§ 2º O Processo Administrativo, no âmbito do SIM, tem sua instauração com a lavratura e a consequente ciência do autuado, no Auto de Infração do Serviço de Inspeção, a qual pode ser dada por firma no documento, ou nos casos de recusa de ciência, mediante firma de testemunha ou mediante AR (aviso de recebimento de correspondência).

§ 3º A lavratura do Auto de Infração, é ato privativo do fiscal Médico Veterinário, investido no cargo, ou designado por portaria específica da administração pública, qual deverá além de qualificar o autuado, também qualificar as infrações e tipificar as penalidades impostas ao autuado.

§ 4º O autuado, terá o direito à ampla defesa na esfera administrativa, devendo apresentar a mesma por escrito, junto ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, bem como seu recurso nos prazos estabelecidos, sob pena de ser julgado à revelia:

a) Defesa a Comissão de Julgamento: 15 (quinze) dias a contar da data da ciência, para apresentar defesa ao auto de infração;

b) Recurso de segundo grau: CODEAP- Conselho de Desenvolvimento da Agricultura e Pecuária de Ronda Alta : 10 (dez) dias após a ciência da decisão do Processo em segundo grau.

§ 5º Os recursos somente podem ser interpostos após a ciência da decisão do processo na instância imediatamente inferior.

§ 6º A ciência das decisões dos Processos, será dada ao autuado por firma no documento da decisão ou nos casos de recusa de ciência, mediante firma de testemunhas ou ainda mediante AR (aviso de recebimento de correspondência).

§ 7º As decisões dos processos, frente às suas defesas e seus recursos, devem ser expedidas para ciência do autuado, com a devida celeridade, não



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

ultrapassando o prazo de 90 (noventa) dias para cada uma das instâncias administrativas, salvo os casos em que houver a necessidade de provas periciais ou laboratoriais que independam da Administração Pública.

§ 8º Findos os prazos de defesa e esgotados os recursos, o SIM, fará a decisão final do processo, adotando as medidas cabíveis ao cumprimento das penalidades impostas ao autuado se ainda houver.

§ 9º O infrator será cientificado da decisão final e a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal de Finanças para as cobranças cabíveis.

§ 10º. O aforamento para pagamento da multa é de no máximo 6 (seis) meses, onde findado este prazo o infrator deverá ser incluído em dívida ativa.

§ 11º. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 140. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I - Multa;
- II - Multa diária;
- III - Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- IV - Perda do produto, equipamento e utensílio;
- V - Inutilização do produto;
- VI - Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VII - Suspensão de fabricação de produto;
- VIII - Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX - Suspensão das atividades;
- X - Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Art. 141. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

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

Art. 142. As infrações sanitárias classificam-se em:

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

Art. 143. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores em reais:

- I - Infrações leves:** de R\$ 352 (trezentos e cinquenta e dois) a 1.760 (um mil setecentos e sessenta) reais;
- II - Infrações graves:** de R\$ 1.760 (um mil setecentos e sessenta) a 3.520,20 (três mil quinhentos e vinte) reais;
- III - Infrações gravíssimas:** de R\$ 3.520,00 (três mil quinhentos e vinte) a 7.000 (sete mil) reais.

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

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

§ 3º Os valores arrecadados com taxas sanitárias e multas serão encaminhados para a conta do recurso livre do município de Ronda Alta.

Art. 144. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

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

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias;

IV - Elementos de convicção e provas complementares à presunção da veracidade nos atos do fiscal.

§ 1º A decisão da multa será razoável quando:

I - For referente à situação de fato;

II - For coerente aos fatos;

III - Não for tomada passionadamente ou por capricho;

IV - A solução for proporcional e/ou adequada em relação ao fim que se pretende alcançar.

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

Art. 145. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;

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

IV - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;

V - Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 146. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;

III - Existir coação de outrem para a execução material da infração;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

IV - Ter a infração consequências danosa à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

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

Art. 147. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 148. São consideradas infrações sanitárias:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 149. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

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

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

Art. 150. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

CAPÍTULO XIX

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 151. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Art. 152. Nos estabelecimentos, que já possuem registro junto a Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo SIM e que tenham regulamentação técnica do MAPA e do Ministério da Saúde.

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

Art. 153. Entende-se por fórmula e por padrão, para fins deste Decreto:

I - Fórmula: Todo o processo de elaboração ou fabricação referentes aos produtos de origem aos animais, dado por valores de composição específica incluindo, fórmula aberta e fórmula fechada;

II - Padrão: São normas técnicas de referência em relação a matéria-prima, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação; entendendo com fórmula padrão que será ditado por Instrução Normativa;

III - Princípios básicos ou composição centesimal;

IV - Tecnologia do produto.

Art. 154. Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

animal e as técnicas de laboratório, normatizadas por portarias ou instruções normativas específicas.

Art. 155. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 156. Poderá ser exigida área climatizada para manipulação e processamento em açougues e casa de carnes, devidamente registrados no SIM.

Art. 157. Serão solicitadas às autoridades de agricultura, saúde, tributária e segurança, em nível municipal, estadual e federal, para atender as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 158. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

Art. 159. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

Art. 160. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente regulamentado pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Art. 161. Fica o Serviço de Inspeção Municipal - SIM autorizado a publicar Instruções Normativas complementares a este Decreto.

Art. 162. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 163. Fica revogado o Decreto Municipal nº 2.130, de 02 de abril de 2024.

Gabinete do Prefeito Municipal de Ronda Alta - RS, 25 de junho de 2025.

MARCOS MIGUEL BEUX
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDA ALTA

Mateus Valduga Bosa.
Secretário de Governo e Administração.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Ronda Alta

Afixado no Mural da Prefeitura
Municipal

25/06/2025 a 09/07/2025

Secretaria da Administração



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO I

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DE CERTIDÃO DE LOCALIZAÇÃO DIRIGIDO AO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RONDA ALTA - RS.

Excelentíssimo Senhor
Nome do Prefeito Municipal em atividade
Prefeito Municipal de Ronda Alta - RS

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

Em (dia, mês e ano).

Responsável legal pela empresa



**Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito**

ANEXO II

REQUERIMENTO DIRIGIDO AO COORDENADOR DO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM.

Prezado Senhor
Méd. Vet. _____
Coordenador do S.I.M

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

Em (dia, mês e ano).

Responsável legal pela empresa



**Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito**

ANEXO III

REQUERIMENTO SOLICITANDO LAUDO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DE TERRENO.

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

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

Espera

Deferimento,

Ronda Alta/RS,....., de.....de 20.....

.....
Eu fulano de tal



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO IV

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

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

Documentos:
RG:..... Órgão Expedidor:.....
CPF:.....

.....
Assinatura



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO V

DADOS DO ESTABELECIMENTO

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

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Ronda Alta - RS, que.....
..... é o (a) responsável técnico do estabelecimento
....., situado.....
.....de propriedade de
.....

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

.....
Assinatura/Estabelecimento

.....
Assinatura Responsável Técnico

Ronda Alta - RS.....de.....de 20.....



**Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito**

ANEXO VII

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:.....
Formação:.....

Endereço:
Endereço Residencial:..... nº
Complemento:
Bairro:..... Cidade:..... UF:.....
CEP:..... Fone:..... Fax:.....
e-mail:.....

Documentos:
RG:..... Órgão Expedidor:.....
Data:...../...../.....
CPF:.....
Registro Profissional:.....
Diplomado pela:.....

Anexar contrato de trabalho registrado em cartório .



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO VIII

PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

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



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO IX

DECLARAÇÃO PARA CONFECCÃO E UTILIZAÇÃO DE ROTULAGENS

Declaro que estou ciente:

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

Que para confecção dos rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao SIM, solicitação conforme artigo 96 do Decreto Municipal do SIM, a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e nas Instruções Normativas do SIM e Leis/Decretos anteriores/posteriores.

Ronda Alta/RS, de de 20.....

.....
Assinatura



**Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito**

ANEXO X

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

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

_____, ____/____/20

(Cidade)

Assinatura do Engenheiro

Responsável CREA Nº _____



**Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito**

ANEXO XI

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

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Espécie de animais que pretende abater.
6. Processo de matança.
7. Velocidade horário máximo de matança.
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento: a) abate; b) de industrialização dos diferentes produtos.
9. Produtos que pretende fabricar.
10. Procedência da matéria-prima.
11. Mercado de consumo.
12. Número aproximado de empregados.
13. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transporte a serem empregados.
14. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação;
c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
15. Destino dado as águas servidas, meios empregados para a depuração das água servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
16. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
17. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
18. Telas à prova de moscas nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos produtos comestíveis e não comestíveis.
19. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
20. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
21. Laboratório de controle.
22. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilha.
23. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, e forno crematório.



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

24. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localizações e equipamentos.
25. Vestiários e refeitórios para operários.
26. Informações sobre banheiro e instalações sanitárias.
27. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
28. Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento de carcaças dependuradas, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores.
29. Descrição das salas de máquinas.
30. Caldeira(s) capacidade compatível com a produção do estabelecimento.

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

Local e data.....

.....
Assinatura do Méd. Veterinário
Responsável - CRMV

.....
Assinatura do Estabelecimento



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

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

Local e data.....

.....
Assinatura do Méd. Veterinário
Responsável - CRMV

.....
Assinatura do Estabelecimento



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

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

Local e data.....

.....
Assinatura do Méd. Veterinário
Responsável - CRMV

.....
Assinatura do Estabelecimento



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE
PESCADO E DERIVADOS

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

Local e data.....

.....
Assinatura do Méd. Veterinário
Responsável - CRMV

.....
Assinatura do Estabelecimento



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE MEL E DERIVADOS

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

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

Local e data.....

.....
Assinatura do Méd. Veterinário
Responsável - CRMV

.....
Assinatura do Estabelecimento



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO XII

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Ronda Alta-RS, de de 20.....

Assinatura



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO XIII

PEDIDO DE INÍCIO DE ATIVIDADES

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

Ronda Alta/RS,.....de.....de 20.....

.....
Assinatura



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO XIV

REGISTRO DE RÓTULO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1 - Identificação

SIM do Estabelecimento: _____
Nº de Registro do Rótulo: _____
Data de entrada no SIM: _____

2 - Identificação de Estabelecimento

Razão social: _____
CNPJ/CPF ou Mod. 15: _____
Classificação do Estabelecimento: _____
Endereço: _____

3 - Natureza da Solicitação

() Aprovação Prévia () Registro () Alteração de Rótulo ()
Renovação/atualização () Alter. de Processo. de Fábrica. e/ou
Composição do Produto
() Cancelamento () _____

4 - Identificação do Produto

Nome do Produto: _____
Marca: _____

5 - Características do Rótulo e da Embalagem

RÓTULO

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

EMBALAGEM

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

6 - Quantidade e Forma de Identificação

Quantidade de produto acondicionado/unidade de medida: _____
Data de fabricação ou Embalagem: _____

7 - Composição do Produto

Matéria Prima	Kg ou Lt	%
Subtotal		



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

Ingredientes	Kg ou Lt	%
Total		

8 - Processo de Fabricação

Descrição:

9 - Fórmula Aberta

Descrição:

10 - Fórmula Fechada

Descrição:

11 - Sistema de Embalagem

Descrição: _____

12- Armazenamento

Descrição: _____

13 - Método de Controle de Qualidade e Conservação Realizado pelo Estabelecimento

Descrição: _____

14 - Transporte do Produto para o Mercado Consumidor

Descrição: _____



**Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito**

15 - Documentos Acompanhantes

16 - Autenticação

Data: _____

Carimbo do estabelecimento e Assinatura do Proprietário

Carimbo do Responsável Técnico



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito

ANEXO XV

	MUNICÍPIO DE RONDA ALTA - RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM	Nº: ____/____
	AUTO DE INFRAÇÃO	

Local da Infração: Data da Constatação: Hora da Constatação: Município:	Assinado por 3 pessoas: MARCOS MIGUEL BEUX, MATEUS VALDUGA BOSA e LORIDANE SCARAVELLI Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://rondaalta.1doc.com.br/verificacao/A090-388A-5A7D-2309
1. Qualificação do Infrator Nome/Razão Social: CPF/CNPJ: Classificação do Estabelecimento: Endereço: Telefone: Número do registro:	
Proprietário e/ou responsável: CPF: Endereço:	
2. Descrição da Infração:	
3. Dispositivo(s) Legal(is) Transgredido(s):	
4. Penalidade(s):	
5. Dispositivo(s) legal(is) que fundamenta(m) a(s) penalidade(s):	

Lavrei o presente Auto de Infração em 3 (três) vias, o qual vai por mim assinado e entregue ao autuado, na forma prevista no Decreto Municipal nº 2.218/2025.

Nos termos do Decreto Municipal nº 2.218/2025, o autuado poderá apresentar mediante protocolo a defesa por escrito no **prazo máximo de 15 (quinze) dias**, a contar da data de ciência deste Auto.

Servidor: _____
Cargo: _____

Matrícula: _____

Data: _____

Eu _____ recebi uma via deste Auto de Infração.

Em ____/____/____.

Assinatura: _____



**Estado do Rio Grande do Sul
Município de Ronda Alta
Gabinete do Prefeito**

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

Observações importantes:

Quanto as penalidades e ao pagamento de MULTA, se aplicada:

1. As sanções e penalidades aplicadas estão previstas no Decreto Municipal nº 2.218/2025, através da Lei Municipal nº 1.742, de 02 de maio de 2014 e suas alterações, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no Município de Ronda Alta - RS e dá outras providências.
2. Em caso de aplicação de penalidade de MULTA, somente deverá ocorrer o pagamento na Secretaria da Fazenda do município de Ronda Alta /RS após o julgamento definitivo da infração. Após transcorrido o prazo para o recolhimento da multa, o autuado inadimplente será cobrado através de documento emitido pelo setor tributário de Prefeitura de Ronda Alta /RS.
3. Uma cópia do comprovante de pagamento da MULTA, mesmo no prazo, deverá ser juntada ao Processo Administrativo relativo à autuação, no setor de Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- 4.

Quanto à apresentação de DEFESA:

5. A defesa contra o Auto de Infração poderá ser apresentada ao Sr. Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, conforme dispõe o Decreto Municipal nº 2.218/2025. O autuado que apresentar a defesa, deverá fazê-lo dentro do prazo previsto através do protocolo municipal ao Setor de Serviço de Inspeção Municipal SIM - Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Ronda Alta - RS devendo ser mencionado o respectivo Auto de Infração. A defesa ou recurso apresentado fora do prazo não serão considerados.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: A090-388A-5A7D-2309

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



MARCOS MIGUEL BEUX (CPF 900.XXX.XXX-00) em 25/06/2025 14:31:14 GMT-03:00

Papel: Prefeito

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MATEUS VALDUGA BOSA (CPF 008.XXX.XXX-00) em 25/06/2025 14:38:58 GMT-03:00

Papel: Secretário de administração e governo

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



LORIDANE SCARAVELLI (CPF 918.XXX.XXX-15) em 25/06/2025 14:41:45 GMT-03:00

Papel: Publicação

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://rondaalta.1doc.com.br/verificacao/A090-388A-5A7D-2309>