



Prefeitura Municipal de Tucunduva

Publicado de 2023/23 a 2025/23

MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

DECRETO MUNICIPAL N° 760, DE 30 DE MARÇO DE 2022.

Regulamenta a Lei Municipal nº 1.149, de 20 de Outubro de 2022, que Dispõe sobre a Inspeção e a Fiscalização Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal no Município de Tucunduva/RS, e dá outras providências.

O Vice Prefeito de Tucunduva, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município, e, considerando o disposto na Lei Municipal nº 1.149, de 20 de Outubro de 2022 e alterações,

DECRETA:

**TITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Tucunduva, instituído pela Lei Municipal nº 1.149, de 20 de Outubro de 2022, 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, em todo o território do Município de Tucunduva/RS, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem cumpridas pelos abatedouros frigoríficos, indústrias e agroindústrias familiares que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal.

Parágrafo único – A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição de quaisquer produtos de origem animal, destinados à alimentação humana. Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção previstas neste regulamento, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

**CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 3º Para fins deste decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Espécies de Açougue: São os bovídeos (bovinos, bubalinos), equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária permanente.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

Parágrafo único: O Pescado será abatido em estabelecimentos sob inspeção veterinária periódica.

Art. 4º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§1º A inspeção municipal 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.

§2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o §1º, excetuado o abate.

Parágrafo Único. Nos estabelecimentos que tenham procedimentos de abate e também área industrial com processamento de subprodutos de origem animal sob um mesmo número de registro do SIM (Abatedouro-Frigorífico e Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos), poderão ter neste caso, inspeção em caráter permanente e periódico.

Art. 5º A inspeção e fiscalização previstas no caput deste artigo são de atribuição do Fiscal do SIM e dos Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM.

§1º Mediante portaria do Prefeito Municipal serão designados para desempenhar as funções de Fiscal do SIM, servidores do cargo de Médico Veterinário Municipal.

§2º Para desempenhar as funções de Auxiliar de inspeção e fiscalização do SIM, deverão ser nomeados, mediante portaria do Prefeito Municipal, servidores ocupantes do cargo de Técnico Agrícola, ou, a critério da Administração, outro servidor de cargo efetivo.

§3º O Coordenador do SIM deverá possuir formação em Medicina Veterinária.

TÍTULO II DA COMPETÊNCIA

Art. 6º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM):

I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II - Orientar e vistoriar o estabelecimento requerente e emitir laudos de vistoria;

III - Analisar o registro de produtos e rótulos e emitir os Títulos de Registro do estabelecimento;

IV - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os demais Programas de Autocontroles das indústrias;

V - Ispencionar e fiscalizar o estabelecimento, as suas instalações, equipamentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos dos produtos alimentícios;

VI - Fiscalizar e monitorar o documento de registro das operações de entrada e saída dos produtos;

VII - E ainda, autuar, multar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, e/ou inutilizar, quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

Parágrafo único – O exercício da inspeção e fiscalização apresentada neste regulamento, caberá aos servidores do SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares conforme demanda.

IN



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

Art. 7º Ficará a cargo do Fiscal/Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e do titular da pasta da Secretaria a qual o serviço está vinculado fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único - O cargo de Fiscal/Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), só poderá ser exercido por Médico Veterinário servidor do Município.

Art. 8º Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- I – Classificação do estabelecimento;
- II – Verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;
- III – Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – Verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- V – A inspeção “ante-mortem” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- VI – A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII – Verificar a padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VIII – Verificar se há rotulagem e se tais processos tecnológicos dos produtos de origem animal atendem a legislação específica;
- IX – Emitir a solicitação oficial de análises (SOA) aos laboratórios, de acordo com a orientação do Diretor/Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), para a realização das análises tecnológicas, físico-químicas e microbiológicas da água e dos produtos de origem animal;
- X – Fiscalizar o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- XI – Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XII – Emitir certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- XIII – A carimbagem de carcaças, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- XIV – Verificar os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;
- XV – Análise e aprovação de projetos e plantas para registro;
- XVI – Autorizar e liberar as reformas e ampliações dos estabelecimentos registrados ou que venham a se registrar no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- XVII – Fiscalização e execução de autos de infração;
- XVIII – Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Tucunduva/RS.

§ 1º 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ficando isentos os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária de origem federal, estadual ou municipal.

§ 2º É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

fiscalizadores, sobre a atuação da empresa na qual exerce as suas funções, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos.

Art. 9º Os estabelecimentos devem dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, as condenações (MAPA NOSOGRÁFICO), industrialização de carnes, produção de leite e derivados, ovos e derivados, mel e derivados (MAPA DE PRODUÇÃO) e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 10 Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização dentro do município de Tucunduva/RS.

Art. 11 É PROIBIDO o funcionamento dentro do Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 12 A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente (SAMA), através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), incumbida da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovídos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Parágrafo único – Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional ou documento equivalente de identificação (crachá).

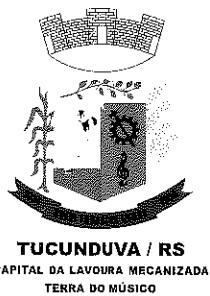
TITULO III DOS ESTABELECIMENTOS E SUAS CLASSIFICAÇÕES

Art. 13 Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desde regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus sub produtos ou derivados.

Art. 14 Para fins deste Decreto, a classificação geral e específica dos estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados conforme descrito no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) ou outras legislações que vierem a substituí-lo.

TITULO IV DO REGISTRO, REFORMAS, CANCELAMENTOS, TRANSFERÊNCIAS, IMPLANTAÇÃO E OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DO REGISTRO



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 15 Os estabelecimentos de produtos de origem animal, que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N° 7.889/1989, obrigam-se obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM):

§1º. Os estabelecimentos industriais especializados e as agroindústrias com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo, industrialização e/ou que ofertem produtos e subprodutos de origem animal fabricados (produzidos) em suas instalações;

§2º. As usinas de beneficiamento de leite, as fábricas de laticínios, as queijarias e as granjas leiteiras;

§3º. Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

Art. 16 O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

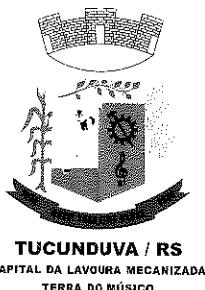
§1º. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos;

§2º. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome e localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários;

§3º. O Título de Registro é o documento emitido pelo Departamento de Inspeção Animal, através do Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ao estabelecimento, depois de verificadas e cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

Art. 17 Para obtenção do Registro dos estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo, no qual constará as etapas de aprovação e que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos, em (2) duas vias:

- I – Requerimento dirigido ao Prefeito;
- II – Requerimento dirigido ao SIM;
- III - Termo de Responsabilidade do Estabelecimento;
- IV – Dados do Responsável Técnico (RT);
- V – Declaração de Responsabilidade Técnica;
- VI - Memorial Técnico Sanitário;
- VII – Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme esta normativa e demais normas pertinentes;
- VIII - Formulário de Registro de Produtos e Rótulos;
- IX – Cópia da Licença ambiental do empreendimento ou declaração de isenção, quando for o caso, expedida pelo órgão ambiental competente;
- X – Cópia do RG e CPF do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;
- XI - Cópia do CNPJ, no caso de pessoa jurídica e inscrição de produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual, no caso de agricultores;
- XII - Cópia da matrícula atualizada do imóvel onde o empreendimento será construído;



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

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

XIV - Cópia do contrato social da empresa, quando for o caso;

XV – Cronograma de execução das obras, assinado pelo RT do estabelecimento;

XVI – Planta de situação e localização, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

XVII – Planta baixa de todos os prédios e pavimentos, preferencialmente em escala 1:100 ou 1:50;

XVIII – Planta de distribuição dos equipamentos (layout) com a respectiva identificação com escala mínima de 1:100;

XIX – Plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

XX – Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

XXI - Cópia do laudo expedido por laboratório atestando a potabilidade da água a ser usada no estabelecimento;

§ 1º. Juntada a documentação para registro e dirigida ao Coordenador (a) do Departamento de Inspeção Animal do SIM, posteriormente deverá ser informado o início das atividades;

§ 2º. Para o estabelecimento já edificado, e que possui registro junto ao SIM antes da data de publicação deste decreto, poderá ser dispensada a apresentação de plantas, a critério do Fiscal do SIM.

§ 3º. O Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico-sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares.

Art. 18 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é obrigatória a apresentação prévia de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017, 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 e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

Art. 19 Finalizadas as construções do projeto industrial, aprovado e apresentados os documentos exigidos no presente Decreto para fins de registro, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deve instruir o processo com Laudo Técnico de Vistoria Sanitária do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no respectivo serviço.

Art. 20 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses, somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

§ 1º Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar comércio municipal, pelo período de até 06 (seis) meses;

§ 2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período maior de 06 (seis) meses;

§ 3º No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 21 Nenhum estabelecimento que faça comércio de produtos de origem animal poderá funcionar no município sem estar previamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), na forma deste regulamento e demais atos complementares que venham a ser implementados.

Art. 22 Os estabelecimentos situados nos mercados consumidores que recebem matérias-primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros municípios, também ficam sujeitos a inspeção municipal.

CAPÍTULO II **DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES**

Art. 23 As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), devendo acompanhar a solicitação dos seguintes documentos, conforme o caso:

§ 1º Reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I – Requerimento dirigido ao Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no qual será solicitada a análise do Projeto;

II – Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada);

III – Memorial descritivo da construção com ART;

IV – Cronograma de execução das respectivas reformas, ampliações e/ou alterações, assinado pelo RT do estabelecimento;

V – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100.

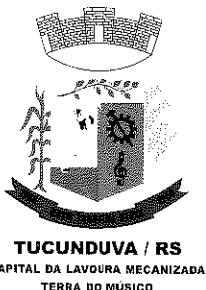
§ 2º Reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I – Requerimento dirigido ao Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no qual será solicitada a análise do Projeto;

II – Cronograma de execução das respectivas reformas, ampliações e/ou alterações, assinado pelo RT do estabelecimento;

III – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;

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



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

§ 3º Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o mesmo receberá uma autorização expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), onde o requerente poderá dar início às obras;

§ 4º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art. 24. 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 projeto 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.

CAPÍTULO III
DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E DAS TRANSFERÊNCIAS

Art. 25 Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§ 1º A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de documento administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do Departamento de Inspeção Animal do SIM, sendo que os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

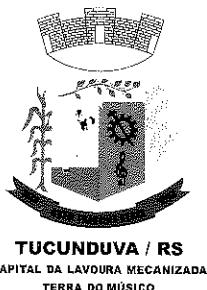
II – Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à empresa antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III – Contrato social ou equivalente da nova empresa, registrado na Junta Comercial, no caso de pessoa jurídica ou inscrição estadual, se for microprodutor 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;



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

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

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

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

I – No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Serviço de Inspeção Municipal – 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 30 (trinta dias), os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será reestabelecido 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.

Parágrafo único – Autorizado o registro, o material que deu início ao mesmo será arquivado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO**

Art. 26 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas necessárias, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

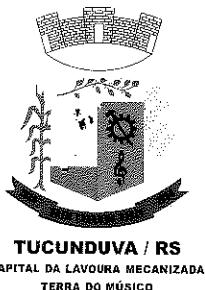
Art. 27 Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

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

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

III – Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV – Facilidade de acesso;



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

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

VI – Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII – Facilidade na delimitação da área.

§ 1º A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação vigente, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

§ 2º A planta deverá ser instalada, longe de fontes poluidoras e de maus odores, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo quatro (04) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§ 3º Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

§ 4º Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 28 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

§ 1º A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos neste Decreto;

§ 2º Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água pelo menos mensalmente, mesmo quando o estabelecimento for suprido por abastecimento público;

§ 3º Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las;

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

§ 5º Dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

§ 6º Possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

§ 7º Dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de captação, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

Art. 29 A critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 30 As instalações devem atender as normas técnicas para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a norma técnica específica para a finalidade do estabelecimento.

Art. 31 As instalações devem ser construídas em alvenaria ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com área compatível com o volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, recondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal.

Parágrafo único – A construção deve ser feita de maneira que evite o contrafluxo dos produtos.

Art. 32 Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, boa aeração e ventilação e luminosidade;

Art. 33 Possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

Art. 34 Possuir piso impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

Art. 35 Possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso e o teto, atendendo a legislação vigente no que couber;

Art. 36 Nos casos de abate, dispor de currais, pocilgas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único – As estruturas descritas no artigo supracitado deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização de inspeção “ante-mortem”.

Art. 37 Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal.

Art. 38 Dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização.

Art. 39 Dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamentos de frio aprovado pelo SIM.

Art. 40 Dispor de janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, podendo ser providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso.

Art. 41 Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

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

Parágrafo único – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, agroindústria familiar e outras nomenclaturas definidas por lei que vierem a referir-se



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

as já mencionadas, as instalações destinadas ao SIM poderão ser de uso comum com o escritório do estabelecimento. Os servidores terão acesso garantindo a qualquer tempo às instalações sem necessidade de autorização do proprietário.

Art. 43 Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

Parágrafo único – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, agroindústria familiar e outras nomenclaturas definidas por lei que vierem a referir-se as já mencionadas, as instalações poderão ser de uso comum, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 44 Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 45 Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Parágrafo único – Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas estaduais e federais existentes ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

CAPÍTULO V OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 46 Ficam os proprietários de estabelecimentos, sob inspeção municipal, obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto e em normas complementares;

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na forma por ele requerido, sejam elas planilhas de controle de produção, planilhas de recebimento de matéria prima e outras que forem julgadas necessárias.

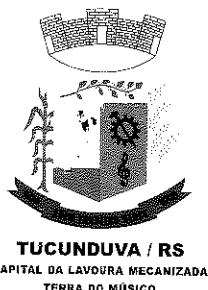
III – Comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com antecedência mínima de 24hs (vinte e quatro horas), a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

IV – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

V – Todo material fornecido pela empresa ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a empresa 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 – Fornecer uniformização completa devidamente asseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos;



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

IX – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, quando necessário, para seu uso exclusivo;

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

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

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

XIII – Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV – Cabe ao encarregado do Departamento de Inspeção Animal ou ao proprietário do estabelecimento autorizar ou não a entrada de pessoas estranhas às atividades, desde que devidamente uniformizados e higienizados.

XV – Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de animais;

XVIII – Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM junto ao estabelecimento.

XIV – Disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

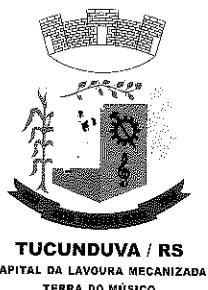
§3º Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

Art. 47 Cancelado o registro, o material pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

Art. 48 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. 49 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.





MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 50 Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, destino e outras que julgarem necessário.

§ 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

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

CAPÍTULO I
DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art. 51 Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 52 Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes forem necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 53 Os reservatórios de água deverão ser higienizados com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 54 Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 55 Os vestiários, sanitários, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 56 Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes de elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

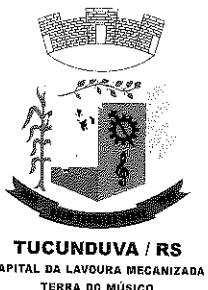
Art. 57 Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário.

Parágrafo único. Imediatamente após a retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser rigorosamente higienizados.

Art. 58 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.

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



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 59 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos deverão ser monitorados periodicamente, de forma a reduzir ao mínimo os riscos de contaminação por pragas ou vetores.

§ 2º Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos, deverão ser adotadas imediatamente medidas de erradicação.

§ 3º Somente poderão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e dos produtos alimentícios e serão aplicados por empresa especializada, devidamente licenciada pela vigilância sanitária e órgão ambiental.

Art. 60 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam 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. 61 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 manipulem 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. 62 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. 63 Os pisos e paredes, bem como os equipamentos ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados.

Art. 64 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 o quanto for necessário.

Art. 65 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 ou contaminar as matérias-primas ou produtos.

Art. 66 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. 67 É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 68 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.

§ 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 do trabalho ou autoridade sanitária oficial do Município.

§ 3º Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 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.

Art. 69 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, botas, e luvas (quando necessário).

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

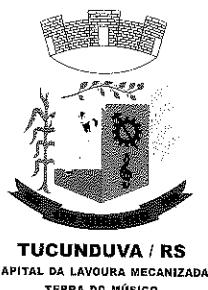
§ 2º Os aventais, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§ 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 nos estabelecimentos.

Parágrafo Único. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, tais como protetores auriculares, máscara ou luvas, assim como a boa higiene e conduta dos funcionários, que devem ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem tintura, não usar adornos como alianças, anéis, brincos ou correntes, e usar o cabelo preso e/ou protegido por touca, não assoviar, cantar ou manter conversas paralelas desnecessárias que possam vir a atrapalhar o bom andamento do fluxograma de abate, proteger o rosto ao tossir ou espirrar, e lavar as mãos sempre que necessário. Não mascar chicletes ou comer nas áreas de produção dos alimentos.

Art. 70 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras descartáveis, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Art. 71 O responsável pelo estabelecimento ou gerente, tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal e de conduta dos manipuladores de alimentos.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 72 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

CAPÍTULO II

DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF

Art. 73 Para fins do presente decreto, entende-se por 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. 74 Para fins do presente decreto, entende-se por 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 - BPF, Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, ou programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 75 É obrigatoriedade 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 ABATE DE BOVINOS, BUBALINOS, SUÍNOS, OVINOS E AVES:
- I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
 - II. Água de abastecimento;
 - III. Águas residuais;
 - IV. Controle integrado de pragas;
 - V. Limpeza e sanitização – PPHO;
 - VI. Higiene, hábitos de conduta e saúde dos colaboradores;
 - VII. Procedimentos sanitários das operações – PSO;
 - VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
 - IX. Controle de temperaturas;
 - X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
 - XI. Testes microbiológicos e físico-químicos;
 - XII. Abate humanitário;
 - XIII. Recall;
 - XIV. Treinamento de funcionários;
 - XV. Material Específico de Risco – MER.

§ 2º FÁBRICA DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ENTREPOSTOS DE CARNES E DERIVADOS:

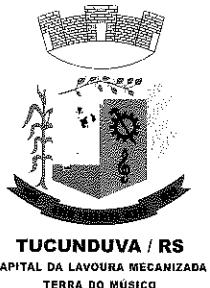
- I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II. Água de abastecimento;
- III. Águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. Limpeza e sanitização – PPHO;
- VI. Higiene, hábitos de conduta e saúde dos colaboradores;
- VII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- VIII. Controle de temperaturas;
- IX. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

- X. Testes microbiológicos e físico-químicos;
- XI. Recall;
- XII. Treinamento de funcionários.
- § 3º LEITE E DERIVADOS:
 - I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
 - II. Água de abastecimento;
 - III. Águas residuais;
 - IV. Controle integrado de pragas;
 - V. Limpeza e sanitização – PPPO;
 - VI. Higiene, hábitos de conduta e saúde dos colaboradores;
 - VII. Procedimentos sanitários das operações – PSO;
 - VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
 - IX. Controle de temperaturas;
 - X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
 - XI. Testes microbiológicos e físico-químicos;
 - XII. Recall;
 - XIII. Treinamento de funcionários..
- § 4º OVOS E DERIVADOS:
 - I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
 - II. Água de abastecimento;
 - III. Águas residuais;
 - IV. Controle integrado de pragas;
 - V. Limpeza e sanitização – PPPO;
 - VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
 - VII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
 - VIII. Controle de temperaturas;
 - IX. Testes microbiológicos e físico-químicos;
 - X. Recall;
 - XI. Treinamento de funcionários.
- § 5º PESCADO E DERIVADOS:
 - I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
 - II. Água de abastecimento;
 - III. Águas residuais;
 - IV. Controle integrado de pragas;
 - V. Limpeza e sanitização - PPPO;
 - VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
 - VII. Procedimentos sanitários das operações - PSO;
 - VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
 - IX. Controle de temperaturas;
 - X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
 - XI. Testes microbiológicos e físico-químicos;
 - XII. Recall;
 - XIII. Treinamento de funcionários.
- § 6º MEL E DERIVADOS:
 - I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
 - II. Água de abastecimento;
 - III. Águas residuais;





MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

- IV. Controle integrado de pragas;
- V. Limpeza e sanitização – PPHO;
- VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
- VII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- VIII. Controle de temperaturas;
- IX. Testes microbiológicos e físico-químicos;
- X. Recall;
- XI. Treinamento de funcionários.

Art. 76 As verificações realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM sobre o cumprimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação com seus Programas de Autocontrole e o cronograma de análises laboratoriais seguirá o cronograma estabelecido pelo Coordenador do SIM, em planilha padronizada e serão preenchidas e arquivadas pelo Médico Veterinário Fiscal ou auxiliar de inspeção do respectivo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, devidamente designado pelo Departamento de Inspeção Animal.

TÍTULO VI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS CARNES E DERIVADOS

Art. 77 Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Tucunduva/RS, estarão sujeitos às seguintes condições e devem dispor de:

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

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

§ 3º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, quando couber.

§ 4º 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.

§ 5º Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença.

§ 6º Instalação específica para necropsia, quando necessária, e local apropriado destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos.

§ 7º Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

§ 8º 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.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

§ 9º 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.

Art. 78 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Tucunduva/RS, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

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

§ 2º A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme norma técnica específica.

CAPÍTULO II DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DO ABATE NORMAL

Art. 79 Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante-mortem" e "post-mortem" conforme o Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, conforme legislação atual do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado nas Normativas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

Art. 80 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal – 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. 81 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. 82 Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a completa 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 esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

Art. 83 Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente (62°C à 72°C), utilizando-se os métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça para remoção total de resquícios de pêlos ou contaminantes antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 84 Eviscerar, sob as vistas do Serviço de Inspeção Municipal – 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 dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 85 Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrintestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 86 O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, após o início do processo de abate, garantir a correspondência entre cabeça, carcaça e vísceras (rastreabilidade) de cada animal, a fim de permitir uma fácil identificação quando a inspeção julgar necessário.

Art. 87 Cumprir, no que se refere ao abate normal e matança de emergência, o disposto no RIISPOA e demais normativas relacionadas, ou o que vier a substituí-la.

Art. 88 Consideram-se ações fiscais:

- I – Auto de infração;
- II – Redução da velocidade de abate;
- III – Interrupção do abate;
- IV – Interdição das seções;
- V – Sequestro e/ou apreensão e inutilização dos produtos de origem animal (carcaças, vísceras) entre outros.

Art. 89 Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange às 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.

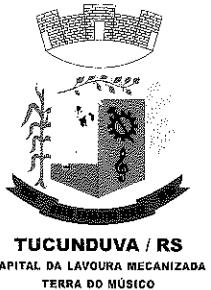
Parágrafo Único. No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**CAPÍTULO III
DO LEITE E DERIVADOS**

Art. 90 No que couber ou que for omissão neste regulamento, seguir as definições dispostas no Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, conforme legislação atual do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo.

Art. 91 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, realizar todas as análises e procedimentos exigidos em legislação federal, estadual, ou municipal se houver.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

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

V – Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias, das microqueijarias, das microusisinas 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. 92 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames, utensílios e embalagens plásticas em geral.

Art. 93 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 IV
DO PESCADO E DERIVADOS**

Art. 94 No que couber ou que for omissão neste regulamento, seguir as definições dispostas no Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, conforme legislação atual do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo.

Art. 95 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme normas técnicas específicas, 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário.

**CAPÍTULO V
DOS OVOS E DERIVADOS**

Art. 96 No que couber ou que for omissão neste regulamento, seguir as definições dispostas no Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, conforme legislação atual do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo.

Art. 97 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme normas técnicas específicas.

**CAPÍTULO VI
DAS ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 98 No que couber ou que for omissão neste regulamento, seguir as definições dispostas no Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, conforme legislação atual do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 99 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme normas técnicas específicas.

Art. 100 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 VII
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 101 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal serão realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1º Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados no Procedimento Operacional Padrão (POP's) da empresa.

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

Art. 102 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 103 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 104 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF como solicita neste decreto.

§ 1º Poderá ser exigido o atestado de saúde, anualmente e sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 2º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, do manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade até que se normalize as condições de saúde do mesmo.

Art. 105 A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 106 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes de cor branca, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação, e deverão ser guardados em local próprio.

Art. 107 Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 108 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.

Art. 109 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 110 Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 111 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como "pet's".

Art. 112 Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não-comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas das caixas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 113 Os abatedouros e indústrias controlados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, e ser livres de gatos, cães e outros animais nas suas dependências.

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

Art. 114 Far-se-á, todas as vezes que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 115 Lavar e desinfetar, todas as vezes que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 116 Iinspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 117 Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 118 Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 119 É vedada a entrada de pessoas estranhas as dependências do estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM, o registro atualizado dos visitantes.

**TÍTULO VII
DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM**

**CAPÍTULO I
DA EMBALAGEM**

Art. 120 Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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

Art. 121 Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

§ 3º Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art. 122 Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único – Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

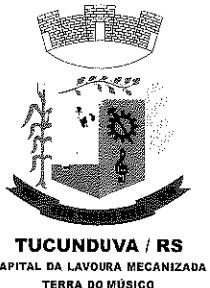
**CAPÍTULO II
DA ROTULAGEM**

Art. 123 Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento do formulário de REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL.

§ 2º A rotulagem e carimbagem obedecerá a legislação existente;





MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

§ 3º Os embutidos não enlatados, para venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensada a cada amarrado.

§ 4º Os produtos de origem animal que são fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

§ 5º Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 124 Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pelas legislações relacionadas vigentes.

Art. 125 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente, seguindo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específica do produto, quando houver.

Art. 126 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. 127 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 Serviço de Inspeção Municipal – 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;

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

§ 1º Para início da comercialização do produto, referente ao rótulo aprovado, deverá ser apresentada análise físico-química e microbiológica do mesmo, atendendo os padrões mínimos estabelecidos na legislação específica.

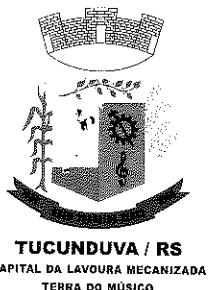
§ 2º Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 128 A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal ou responsável técnico da empresa, devendo ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM para análise.

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. 129 A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com numeração crescente e sequencial de 03 (três) dígitos.

Art. 130 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal devidamente registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal – 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.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

§ 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 indeléveis, conforme legislação específica.

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

§ 4º A juízo do Serviço de Inspeção Municipal – 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. 131 Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

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

II – Nome da empresa responsável;

III – Carimbo oficial da inspeção municipal;

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

V – Endereço do estabelecimento;

VI – Marca comercial do produto, quando houver;

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

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

IX – A especificação “Indústria Brasileira”;

X – A indicação de aditivos utilizados;

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

XII – Impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SIM sob o Nº, seguido 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 ou CPF e IE do estabelecimento;

XVI – Informação nutricional;

XVII – A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;

XVIII – O que consta na RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, e outras que vierem a substituí-la;

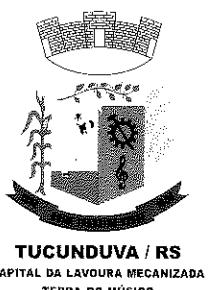
XIX – O que consta na RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 – ANVISA que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, e outras que vierem a substituí-la;

XX – Se contém ou não glúten;

XXI – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;

XXII – Outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

§ 1º A data de fabricação/produção e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM,



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

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 ainda a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 132 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. 133 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. 134 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. 135 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. 136 Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

§ 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM, serem usadas.

Art. 137 Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 138 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. 139 Produto com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, estadual e federal, quando destinado ao mercado interno, poderá manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 140 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.

Art. 141 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 ou 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 142 As carcaças, quartos ou partes de carcaças “*in natura*” de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM diretamente em sua superfície em partes específicas, e sempre que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário, além deste, poderá conter também etiqueta lacre inviolável.

§ 1º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo junto aos demais dizeres exigidos para os rótulos.

§ 2º As etiquetas lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 143 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Art. 144 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. 145 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. 146 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. 147 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. 148 Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 149 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM próprio, a declaração "ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS".

Art. 150 Os "coalhos" devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, e a data de validade.

CAPITULO III
DA CARIMBAGEM

Art. 151 O número de registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha à substituir, e a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial do SIM, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto.

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

§ 2º O carimbo do SIM representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à inspeção e à fiscalização pelo Departamento de Inspeção Animal - DIA, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município.

Art. 152 Os diferentes modelos de carimbo a serem utilizados nos estabelecimentos registrados junto ao Departamento de Inspeção Animal - DIA, e que serão inspecionados e fiscalizados pelo SIM, obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;





MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

c) dizeres: No centro a sigla "SIM", acompanhada do número de registro do estabelecimento, e em cima desta, a palavra "INSPECIONADO". Acima, na curva superior do círculo, os dizeres "Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente" e em baixo os dizeres "TUCUNDUVA-RS", que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, equinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo e paleta em cada meia carcaça. No caso de meias carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - MODELO 2:

a) forma: circular;

b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: No centro a sigla "SIM", acompanhada do número de registro do estabelecimento, e em cima desta, a palavra "INSPECIONADO". Acima, na curva superior do círculo, os dizeres "Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente" e em baixo os dizeres "TUCUNDUVA-RS", que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas, rótulos ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, para uso em conservas e embutidos de carne utilizados na alimentação humana. Utilizados também para carimbar embalagens, selos, etiquetas, rótulos ou similares de miúdos, de qualquer espécie.

III - MODELO 3:

a) forma: elíptico no sentido horizontal;

b) dimensões: 7x6 cm (sete por seis centímetros);

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, equinos, caprinos, ovinos e suínos.

IV - MODELO 4:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);

c) dizeres: idênticos ao modelo 2;

d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes, pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

V - MODELO 5:

a) forma: elíptico no sentido horizontal;

b) dimensões: 1,5 x 1 cm (um e meio por um centímetro);

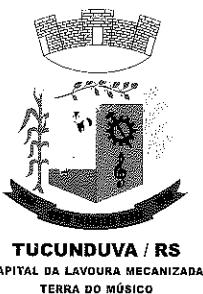
c) dizeres: idêntico ao modelo 2;

d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes, pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelhas e outros. Para produtos com menos de 500gr.

VI - MODELO 6:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;

b) dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

c) dizeres: No centro a sigla "SIM", acompanhada do número de registro do estabelecimento, e os dizeres "NÃO-COMESTÍVEL", e em cima desta, a palavra "INSPECIONADO". Acima, na curva superior do círculo, os dizeres "Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente" e em baixo os dizeres "TUCUNDUVA-RS", que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

VII - MODELO 7:

a) forma: retangular no sentido horizontal;

b) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

c) dizeres: a palavra "TUCUNDUVA-RS" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "SIM", seguidas do número de registro do estabelecimento; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio)

para cada letra;

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

VIII - MODELO 8:

a) forma: retangular no sentido horizontal;

b) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

c) dizeres: a palavra "TUCUNDUVA-RS" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM", seguidas do número de registro do estabelecimento; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal;

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

Art. 153 A aquisição de carimbos, tinta e outros materiais que se fizerem necessários ao estabelecimento registrado junto ao DIA serão custeados pelo estabelecimento.

TÍTULO VIII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 154 A água, as carcaças, as matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 155 Para o estabelecimento ter direito a pedir contraprova das análises fiscais, esse deverá requerer ao funcionário responsável pela coleta oficial, que sejam coletas amostras em triplicata da água, da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

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



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

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

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

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada imprudente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 156 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação pertinente, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 157 É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º A análise de contraprova não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova do estabelecimento apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 2º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 3º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise de contraprova, deve-se realizar nova análise sobre a amostra de contraprova em poder do SIM.

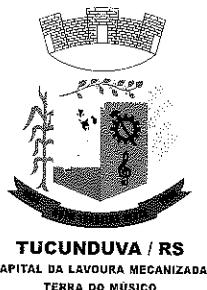
Art. 158 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal previstas no MBPF, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 159 As colheitas de material para análises oficiais deverão ser realizadas por servidor competente do DIA, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 160 As análises laboratoriais oficiais microbiológicas da água de abastecimento interno devem ser realizadas nos meses de março, julho e novembro de cada ano, conforme os parâmetros citados nos parágrafos abaixo, podendo as frequências, datas e parâmetros serem alterados, a critério do SIM. Já as análises laboratoriais oficiais físico-químicas da água de abastecimento interno devem ser realizadas no mês de julho de cada ano, podendo as frequências, datas e parâmetros serem alterados, a critério do SIM.

§ 1º Análises microbiológicas da água de abastecimento interno a serem realizadas: Coliformes totais, enumeração de Escherichia coli e contagem de bactérias heterotróficas.

2º Análises físico-químicas da água de abastecimento interno a serem realizadas: pH, cloretos, matéria orgânica, dureza, sólidos dissolvidos totais e turbidez.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 161 O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no caput desse artigo, 1 (uma) análise físico-química ou microbiológica da água de abastecimento interno, receberá o "Termo de Não Conformidade" (TNC) e deverá apresentar a análise referida dentro do prazo de 30 dias. No caso do não cumprimento pelo estabelecimento do citado anteriormente, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo SIM, até a entrega da análise citada.

Art. 162 O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica e/ou físico-química de água de abastecimento interno, em desacordo com os padrões legais vigentes, receberá o TNC, e terá prazo de 30 (trinta) dias para a apresentação de uma análise microbiológica e/ou físico-química da água de abastecimento interno, dentro dos padrões legais vigentes. Podendo ainda, a critério do SIM, ter suas atividades suspensas até a apresentação de 1 (um) Laudo de análise microbiológica e/ou físico-química da água de abastecimento interno considerada dentro dos padrões legais vigentes.

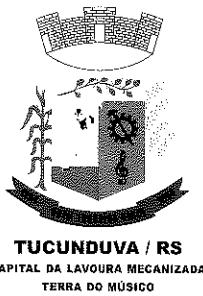
Art. 163 As análises laboratoriais oficiais de produtos e subprodutos de origem animal devem ser realizadas nos meses de março, julho e novembro de cada ano, conforme os critérios citados nas tabelas abaixo, podendo as frequências, datas e parâmetros serem alterados, a critério do SIM.

Parágrafo único. As análises oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no SIM, determinados pelos critérios a seguir:

- a) De 1 (um) a 5 (cinco) produtos registrados: análise anual de 1 (um) produto.
- b) De 6 (seis) a 10 (dez) produtos registrados: análise anual de 2 (dois) produtos.
- c) De 11 (onze) a 15 (quinze) produtos registrados: análise anual de 3 (três) produtos.
- d) Mais de 15 (quinze) produtos registrados: análise anual de 1 produto para cada 5 produtos registrados.

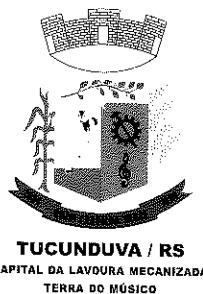
Tabela 1. Análises de Carnes e Produtos Cárneos

PRODUTOS	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Carnes resfriadas ou congeladas, in natura, de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos	Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes



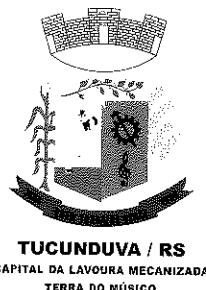
MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

b) Carnes resfriadas ou congeladas, in natura, de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves	Coliformes a 45°C, NMP/g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
c) Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C, NMP/g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
d) Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C, NMP/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
e) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); Produtos a base de sangue e derivados in natura; Embutidos frescais (linguiças cruas e similares)	Coliformes a 45°C, NMP/g Salmonella spp/25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
f) Carnes embaladas a vácuo, maturadas	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
g) Carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); Produtos a base de sangue e derivados, processados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfitos redutores a 46°C/g Salmonela spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
i) Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfitos redutores a 46°C/g Salmonela spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
j) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
k) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito Redutores a 46°C/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
l) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes

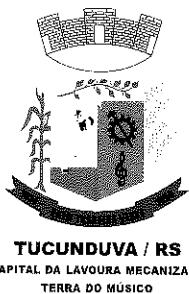


MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

m) Gorduras e Produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, Bacon e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
n) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga	Coliformes a 45°C, NMP/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
o) CMS (Carne Mecanicamente Separada)	Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes

Tabela 2. Análises de Pescado e Produtos de Pesca

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a. Pescado in natura, resfriados ou congelados, não consumidos crus	Estafilococos Coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
b) Produtos a base de pescado refrigerados ou Congelados (hambúrgueres e similares)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes

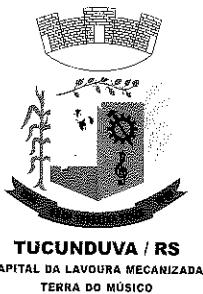


MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

c) Pescados pré-cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos Coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
---	---	---

Tabela 3. Análises de Leite e Derivados

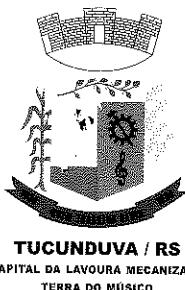
PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite cru	Seguir legislação vigente	Teor de gordura Acidez titulável Fosfatase Peroxidase Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v (somente na plataforma) Densidade relativa a 15°C Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Pesquisa de neutralizantes da acidez e de reconstituintes da densidade (mínimo 2 de cada) Pesquisa de resíduos de antibióticos (somente na plataforma) Medição de temperatura



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

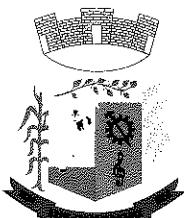
Rio Grande do Sul

b) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C, NMP/mL Salmonella spp/25mL	Teor de gordura Acidez titulável Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Pesquisa de resíduos de antibióticos
c) Leite UAT/UHT e leite esterilizado	Mesófilos aeróbios/mL após 7 dias de incubação a 35 - 37°C em embalagem fechada	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
d) Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), e embalagens herméticas	Mesófilos aeróbios/mL após 7 dias de incubação a 35 - 37°C em embalagem fechada	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
e) Queijos de baixa umidade	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

f) Queijos de média umidade: 36-45,9% (dambo, pategrás sandwich, tipo colonial, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela - mozzarella, curado e similares - queijo ralado e em pó)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos Coagulase positiva/g Salmonella spp/25g Listeria monocytogenes/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
g) Queijos de alta umidade: 46-54,9% (Quartiolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/muzzarella))	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g Listeria monocytogenes/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras Legislações pertinentes
h) Queijos de alta umidade: 46%-54,9% e de muito alta umidade: mínimo 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal e mussarela (mozzarella) com umidade correspondente, ricota	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g Listeria monocytogenes/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
i) Queijos de muito alta umidade: mínimo 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, ricota, mussarela (mozzarella/muzzarella) E outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g Listeria monocytogenes/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes

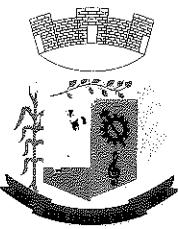


TUCUNDUVA / RS
CAPITAL DA LAVOURA MECANIZADA
TERRA DO MÚSICO

MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

j) Queijo ralado	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
k) Queijo em pó	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
I) Queijo processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; processado, fundido, ralado, fatiado, em rodelas, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
m) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos Coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
n) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos Coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes



TUCUNDUVA / RS
CAPITAL DA LAVOURA MECANIZADA
TERRA DO MÚSICO

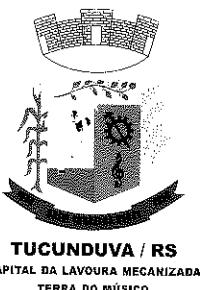
MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

o) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos Coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
p) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações específicas	Bacillus cereus/g Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos Coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
q) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens herméticas ou a granel	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella spp/25g	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
r) Leite fermentado, com ou sem adições, Refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos	Coliformes a 45°C, NMP/mL	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes
s) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições	Coliformes a 45°C, NMP/mL Salmonella spp/25mL	Seguir os RTIQs, RIISPOA e outras legislações pertinentes

Tabela 4. Análises de Mel

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

a) Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Açúcares redutores Sacarose aparente Sólidos insolúveis em água Minerais (cinzas) Atividade diastática Prova de Fiehe, de Lund e de Lugol
--------	---------------------------	---

Art. 164 O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produtos ou subprodutos de origem animal ou matéria prima dentro dos prazos estabelecidos, receberá o TNC e ficará impedido de fabricá-lo até a apresentação ao DIA da análise referida.

Art. 165 O estabelecimento que apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produtos, subprodutos ou matéria-prima, em desacordo com os padrões legais vigentes, receberá o TNC, sendo inutilizado o lote cujas amostras forem consideradas impróprias para consumo, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado a um funcionário do DIA para ser inutilizado.

§ 1º O produto em desacordo ou sua linha de produção poderão ser suspensos, a critério do SIM, que levará em consideração a periculosidade para a saúde pública do consumo de tais produtos. A critério do SIM, o produto em questão poderá passar a ser produzido somente na presença de um funcionário do DIA.

§ 2º A fim de que se opere a retirada da suspensão da fabricação do produto ou de sua linha de produção, a empresa que receber o TNC na forma desse artigo deverá apresentar 1 (um) laudo de análise microbiológica e/ou físico-química, dentro dos padrões legais vigentes, bem como apresentar, por escrito um plano de ação de prevenção e correção da não conformidade.

§ 3º A não apresentação de 1 (um) laudo laboratorial de análise microbiológica e físico-química, de acordo com os padrões legais vigentes, visando a liberação da produção, dentro do prazo de 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto e rótulo junto ao DIA.

Art. 166 As análises físico-químicas, a pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru serão realizadas diariamente na plataforma de recebimento, e a cada 2 (dois) meses em laboratório oficial ou credenciado (exceto antibióticos).

Art. 167 As análises de Contagem de Células Somáticas (CCS) e Contagem Padrão em Placas (CPP) em leite cru serão realizadas mensalmente em laboratórios da rede Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL).

Art. 168 Os estabelecimentos registrados junto ao DIA arcarão com os custos de envio e realização das análises oficiais e de controle interno.

Art. 169 Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde,





MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento aprovado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, e outras normas correlatas que venham a substituí-las ou sejam publicadas.

TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 170 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

Art. 171. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 172 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

TÍTULO X DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 173 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º Os veículos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem ser licenciados pelo órgão regulador da saúde correspondente, sendo entregue ao DIA cópia do certificado de licenciamento do veículo transportador.

Art. 174 As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal.

**TÍTULO XI
DO TERMO DE NÃO CONFORMIDADE (TNC)**

Art. 175 O Termo de Não Conformidade (TNC) deverá ser lavrado pelo Fiscal do SIM, em duas vias, nos seguintes casos:

- a) adequações na estrutura física do estabelecimento.
- b) adequações nos equipamentos do estabelecimento.
- c) estabelecimento não apresentar laudo de análise de água de abastecimento interno, matéria-prima, produto de origem animal ou outros exigidos pelo DIA dentro do prazo estabelecido pelo SIM, ou apresentar os laudos citados anteriormente com resultados não compatíveis com os padrões legais vigentes.
- d) não cumprimento no que está descrito no MBPF do estabelecimento.
- e) outros casos, a critério do SIM.

Parágrafo único. Uma das vias do TNC ficará sob posse do Fiscal do SIM, e ficará arquivada na sede do DIA e a outra via será entregue ao responsável pelo estabelecimento, com assinatura de recebimento ou por via postal, com aviso de recebimento (AR).

Art. 176 No TNC constará de forma clara e precisa o artigo legal infringido, a adequação necessária, assim como o prazo para sua realização.

Parágrafo único. O prazo contará a partir da ciência expressa do TNC pelo responsável legal pelo estabelecimento, por assinatura no TNC ou por via postal, com aviso de recebimento (AR).

Art. 177 O TNC, a critério do Fiscal do SIM, deverá ser respondido com o Plano de Ação e Prevenção da Não Conformidade. A resposta deve ser encaminhada ao Coordenador do SIM no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da ciência expressa do TNC pelo responsável legal pelo estabelecimento, por assinatura no TNC ou por via postal, com aviso de recebimento (AR).

Art. 178 As contestações ou pedidos de aumento de prazo para cumprir o TNC deverão ser apresentadas por escrito e dirigidas ao Coordenador do SIM, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de cientificação oficial.

Parágrafo único. O Coordenador do SIM decidirá entre o aumento do prazo ou não, o cancelamento do TNC ou a sua manutenção, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comunicando de forma oficial o representante legal pelo estabelecimento sua decisão.

Art. 179 O plano de Ação e Prevenção da Não Conformidade deverá ser arquivado em anexo ao TNC, quando exigido pelo SIM.

Art. 180 O Fiscal do SIM que emitiu o TNC também deverá realizar o parecer final sobre o TNC.





MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Parágrafo único. Em caso de resolução da não conformidade o Fiscal do SIM encerrará o TNC e encaminhará o parecer final para arquivamento junto ao TNC e ao Plano de Ação e Prevenção da Não Conformidade, quando exigido pelo SIM.

Art. 181 O não cumprimento dentro do prazo legal do TNC gerará a lavratura de um auto de infração, com posterior abertura de processo administrativo contra o estabelecimento infrator.

TÍTULO XII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES,
DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos Responsáveis Pela Infração

Art. 182 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no DIA;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no DIA, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

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

Seção II
Das Medidas Cautelares

Art. 183 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o DIA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão do MBPF dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no "caput" deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

**CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES**

Art. 184 As infrações ao presente Regulamento, e as demais normas complementares serão punidas administrativamente, conforme consta na Lei Municipal Nº 1.149 de 20 de Outubro de 2022, e quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 185 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 7º da Lei Municipal Nº 1.149 de 20 de Outubro de 2022, são consideradas infrações leves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da DIA;

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

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

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

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

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição, registrados no DIA;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no DIA;

VIII - não cumprir, dentro do prazo estipulado no TNC os ajustes requeridos no TNC;

IX - autorizar a presença de pessoas estranhas aos trabalhos de produção do estabelecimento.

X - não cumprir as orientações presentes no MBPF.

XI - não cumprir os prazos estipulados no Plano de Ação e Prevenção de Não Conformidades.

Art. 186 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 7º da Lei Municipal Nº 1.149 de 20 de Outubro de 2022, são consideradas infrações moderadas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

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

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

VI - não cumprir o previsto no MBPF do estabelecimento e os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao DIA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

VII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado na DIA, ou nas demais esferas de inspeção e fiscalização existentes no Brasil.

VIII - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

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

Art. 187 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 7º da Lei Municipal Nº 1.149 de 20 de Outubro de 2022, são consideradas infrações graves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

II - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse à DIA e ao consumidor;

III - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

IV - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

V - alterar, adulterar, falsificar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

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

Art. 188 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 7º da Lei Municipal Nº 1.149 de 20 de Outubro de 2022, são consideradas infrações gravíssimas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor da DIA;

II - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

III - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

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

VI - fraudar, adulterar ou falsificar documentos oficiais;

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

VIII - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação;

IX - realizar atividades de abate e produção de produtos de origem animal em estabelecimentos não registrados no DIA.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

X - realizar atividades de abate de animais de açougue sem a presença de servidor competente do SIM, mesmo o estabelecimento sendo registrados junto ao DIA.

Art. 189 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados, adulterados ou falsificados;

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

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

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

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

VII - contenham micro-organismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do MAPA e do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário proibidos para a espécie durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

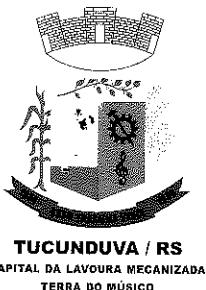
XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, a critério do SIM.

Art. 190 Além dos casos previstos no art. 189 deste Decreto, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 191 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

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

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

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização da DIA; ou

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto à DIA;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto à DIA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

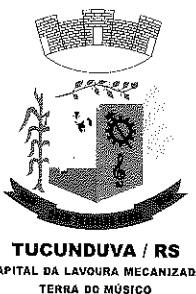
d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 192 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 193 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, o auto de infração lavrado em decorrência de uma infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

sanções, conforme Leis Federais nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022 e Lei Municipal N° 1.149 de 20 de Outubro de 2022:

- I - advertência, quando o infrator for primário;
- II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valores os citados abaixo:

Natureza da Infração	Pessoa Física		Classificação dos Agentes		Microempresa (ME)		Empresa de pequeno porte (EPP)	
			Microempreendedor Individual (MEI)					
	Valores em real (R\$)							
Leve	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Leve	100,00	250,00	100,00	250,00	500,00	1.500,00	1.000,00	1.500,00
Moderada	251,00	1.000,00	251,00	1.000,00	1.501,00	2.500,00	1.501,00	5.000,00
Grave	1.001,00	5.000,00	1.001,00	2.500,00	2.501,00	5.000,00	5.001,00	10.000,00
Gravíssima	5.001,00	50.000,00	2.501,00	5.000,00	5.001,00	10.000,00	10.001,00	30.000,00

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - cassação de registro do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou transferência de registro.

§ 1º A interdição, a suspensão, a cassação podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 2º As multas previstas no inciso II do "caput" deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º Se a interdição total ou parcial, a suspensão ou a cassação, não forem levantadas de acordo com o § 1º deste artigo, após 6 (seis) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º O cancelamento de registro tem caráter definitivo.

Art. 194 Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento da infração mais grave em relação a mais leve.

Art. 195 As multas a que se referem este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação e do cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A interdição, a suspensão, a cassação e o cancelamento do registro do estabelecimento cabem, em ação conjunta, ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e ao Coordenador do SIM.

Art. 196 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do "caput" do Art. 7º da Lei Municipal N° 1.149 de 20 de Outubro de 2022, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

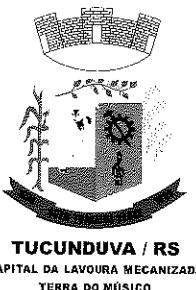
sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

- I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pela DIA; ou
- VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

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

Art. 197 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do "caput" do art. 7º da Lei Municipal N° 1.149/2022, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

- I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;
- VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;



TUCUNDUVA / RS
CAPITAL DA LAVOURA MECANIZADA
TERRA DO MÚSICO

MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente ao DIA e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seu MBPF, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao DIA dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no DIA do município, na Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 198 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do "caput" do art. 7º da Lei Municipal N° 1.149/2022, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seu MBPF, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 199 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período de sete dias, podendo esse período ser ampliado, a critério do SIM.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 200 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares que vierem a ser estabelecidas, será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 201 O auto de infração será lavrado pelo Fiscal do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do DIA.

Art. 202 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 203 O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo DIA.

Art. 204 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração, sendo o auto de infração assinado por uma testemunha.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por meio de assinatura no recebimento ou por via postal, com aviso de recebimento.

Art. 205 A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e dirigida ao Coordenador do SIM, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da cientificação oficial.

Parágrafo único. A não apresentação da defesa por parte do autuado, dentro do prazo legal, gerará o Termo de Revelia, que será lavrado pelo Coordenador do SIM. O termo de revelia será anexado aos autos do processo.

Art. 206 A Comissão do SIM realizará o julgamento, em primeira instância, dos processos administrativos oriundos dos Autos de Infração emitido pelo Fiscal do SIM.

Parágrafo único. O Coordenador do SIM, após juntado ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório para a Comissão do SIM realizar o julgamento em primeira instância.

Art. 207 A Comissão do SIM será composta pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, por um Representante da Vigilância Sanitária Municipal e por um Representante da Assessoria Jurídica do Município, que serão nomeados por portaria pelo Prefeito.

Art. 208 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de ciência do resultado do julgamento em primeira instância, a partir da ciência expressa pelo responsável legal pelo estabelecimento, por assinatura, ou por via postal, com aviso de recebimento.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério do Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que o encaminhará ao Prefeito, junto ao relatório do auto de infração elaborado pelo Coordenador do SIM, para que este realize o julgamento em segunda e última instância.

Art. 209 A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Prefeito, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Parágrafo único. A não interposição de recurso dentro do prazo estipulado caracterizará o processo como transitado em julgado.



MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA
Rio Grande do Sul

Art. 210 O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Parágrafo único. Neste caso, poderá, por decisão do Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento até a quitação do débito citado.

Art. 211 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

**TÍTULO XIII
DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 212 O DIA e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e a fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 213 A SMAMA, em conjunto com o DIA, poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e a fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I - doenças, exóticas ou não;
- II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 214 Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo DIA, com base em informações técnico-científicas e/ou apoiado em legislações estaduais ou federais vigentes.

Art. 215 Os estabelecimentos registrados no DIA terão o prazo de até 90 dias para se adequarem as disposições constantes neste Decreto.

Art. 216 A Prefeitura Municipal de Tucunduva expedirá normas complementares que forem necessárias à execução deste Decreto.

Art. 217 Sempre que possível, a SMAMA deve facilitar a seus servidores a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e a participação em Cursos, Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 218 Este decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando o Decreto nº 727, de 26 de outubro de 2023 e as demais disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DE TUCUNDUVA - RS, EM 30 DE MARÇO DE 2023.

Darci Luis Ferreira
Vice Prefeito Municipal
Decreto nº 756/2023

Registre-se e Publique-se:

Roderick Peres Busanello
Secretário Municipal de Administração
e Recursos Humanos