



## DECRETO Nº 061/2023

**REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.853, DE 19 DE ABRIL DE 2017, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO, CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M., E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CHAPADA/RS, GELSON MIGUEL SCHERER,** no uso das atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei orgânica do Município e considerando as disposições da Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017;

### DECRETA

#### **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

#### **TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O presente Regulamento institui as normas que regulam, no Município de Chapada/RS, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**Art. 2º** A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ou do órgão que vier a substituí-lo, sempre que se tratar de produtos destinados ao



comércio municipal, sem prejuízo do disposto no artigo 1º da Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017.

**Art. 3º** Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de ingredientes.

§ 1º 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, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

**Art. 4º** A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

- I - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;
- II - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;
- V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização e;
- VI - nos estabelecimentos que manipulem produtos de origem animal com transformação para revenda.



**Art. 5º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal, salvo estejam registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual ou Federal, obrigam-se obter registro junto ao SIM, conforme a Lei Federal Nº 7.889, de 23.11.89.

**Art. 6º** Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Decreto, suas alterações e legislações complementares;

II - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no S.I.M., mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

III - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao S.I.M., quando necessário, para seu uso exclusivo;

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

VI - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do S.I.M., para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento quando necessários;

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

VIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento e;

IX - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente.

§1º Fornecer sala privativa aos fiscais do SIM.

§ 2º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do S.I.M.

§ 3º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade S.I.M.



§ 4º Cancelado o registro, todo o material pertencente ao S.I.M, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos.

§ 5º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do S.I.M.

**Art. 7º** Ficará a cargo dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal e ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente fazer cumprir estas normas e também outras que venham a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o artigo 5º deste Regulamento.

**Art. 8º** Entende-se por "estabelecimento de produtos de origem animal" ou simplesmente "estabelecimento", para efeito do presente 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 subprodutos e derivados.

**Art. 9º** A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terão Inspeção Municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica quinzenal em alternância a critério e necessidade do Serviço de Inspeção Municipal por um Técnico Agrícola em Agropecuária.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória.



**Art. 10** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

- I - classificação dos estabelecimentos;
- II - as condições e exigências para registro;
- III - a higiene dos estabelecimentos;
- IV - a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais destinados ao abate;
- V - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VI - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- VII - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- VIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e das matérias-primas destinadas à alimentação humana;
- IX - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- X - outros procedimentos de inspeção, sempre que tecnicamente justificáveis para o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.
- XI - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- XII - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- XIII - o registro de rótulos;
- XIV - as análises laboratoriais;
- XV - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres impressos nas embalagens de produtos de origem animal;
- XVI – a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- XVII – a verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- XVIII – a verificação da prática de hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- XIX – a verificação da água de abastecimento;
- XX – Fiscalização e execução de autos de infração e;
- XXI - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.



§ 1º É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

§ 2º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM e o diretor do SIM têm autorização para conduzir veículo oficial em toda a Região Sul do Brasil.

**Art. 11** O abate de animais para o consumo público ou para matéria-prima na fabricação de derivados estará sujeito às seguintes condições:

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

II - Os animais deverão ser obrigatoriamente abatidos mediante processo humanitário e a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de Boas Práticas de Fabricação;

**Art. 12** Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Parágrafo único. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

**Art. 13** As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Chapada/RS deverão proceder de estabelecimento sob serviço de inspeção do próprio município, estadual, federal ou equivalente ou consorciado, devidamente identificado por rótulos, carimbos e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.



**Art. 14** A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos em ações conjuntas com os fiscais da Secretaria Estadual de Agricultura e Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

**Art. 15** A comissão de servidores incumbidos da execução do presente Regulamento serão designados através de Portaria e terão carteira de identidade funcional fornecida pela Prefeitura Municipal.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor lotado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, com formação técnica e/ou superior, devidamente habilitado pelo coordenador do S.I.M.

§ 2º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do S.I.M. tem autorização para conduzir veículo oficial.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

§ 4º Os servidores referidos no “caput” deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exhibir a carteira funcional, identificando-se.

**Art. 16º** Os Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM serão instituídos na forma de manual e implementados através de Instruções Normativas.

## TÍTULO II

### CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS



**Art. 17** Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV- os de ovos e derivados e;
- V - os de produtos de abelhas e derivados.

Parágrafo único. São de competência da vigilância sanitária municipal, a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos atacadistas e varejistas que armazenem ou comercializam produtos de origem animal, onde não ocorra manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem e rotulagem.

**Art. 18** Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:

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

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

Parágrafo único. A inspeção *ante mortem* e *post mortem* será realizada conforme os artigos 84 a 203 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

**Art. 19** Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de espécies de açougue abatidos sob inspeção veterinária.





§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) entende-se as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana.

**Art. 20** Entende-se por "espécies de açougue" os mamíferos (bovinos, bubalinos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

**Art. 21** O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, pés, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos e aves a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés e;

§ 2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

**Art. 22** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são assim classificados e definidos:

I - abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado à recepção de pescado abate, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis e;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado.



Parágrafo único. A inspeção produtos de pescado e seus derivados será regida conforme os artigos 204 a 217 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

**Art. 23** Os estabelecimentos de ovos e derivados são assim classificados e definidos:

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

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

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

§ 2º A inspeção de ovos e seus derivados será regida conforme os artigos 218 a 232 do Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações.

**Art. 24** Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - usina de beneficiamento de leite: estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, facultando-se a este também a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II - fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios exceto o leite destinado diretamente ao consumo e;



III – queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§ 1º A inspeção de leite e seus derivados será regida conforme os artigos 233 a 263 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

§ 2º A produção, coleta, transvase e trânsito de leite cru atenderá à Lei Estadual 14.835/2016, ao Decreto Estadual 53.103/2016 e à IN SEAPI 13/2016 no que couber.

**Art. 25** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são assim classificados e definidos:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento e;

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. Parágrafo único. A inspeção produtos de abelha e seus derivados será regida conforme os artigos 264 a 268 do decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações.

**Art. 26** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".



**Art. 27** Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação vigente ou que vier a ser estabelecida, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

**Art. 28** Os estabelecimentos a que se refere o artigo 17, após atenderem todos os requisitos listados no Capítulo II, receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

**Art. 29** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º Terão inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de animais.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior, exceto Unidades de Beneficiamento de Ovos e derivados e Granjas avícolas terão inspeção periódica quinzenal, em alternância com o médico veterinário a critério e necessidade do SIM por um Técnico Agrícola em Agropecuária.

§ 3º Os estabelecimentos de abate deverão informar com até 48 horas de antecedência quando for demandada atividade não programada no cronograma de trabalho do Serviço de Inspeção Municipal

§ 4º As Unidades de Beneficiamento de Ovos e derivados e Granjas Avícolas terão inspeção periódica mensal.

### TÍTULO III

## REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I

**Art. 30** Para o processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverão ser encaminhados em duas vias os seguintes documentos:



§ 1º Estabelecimento agroindustrial com área útil construída acima de 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) excluídas as instalações consideradas dependências sociais, destinado ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

1 - Requerimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO I DO PRESENTE DECRETO

2 - Dados do proprietário – MODELO CONSTANTE DO ANEXO II DO PRESENTE DECRETO

3 - Dados do estabelecimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO III DO PRESENTE DECRETO

4 - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).

5 - Dados do responsável técnico – MODELO CONSTANTE DO ANEXO IV DO PRESENTE DECRETO

6 - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO V DO PRESENTE DECRETO

7 - Memorial Descritivo de Fabricação de Produtos - MODELO CONSTANTE DO ANEXO VI DO PRESENTE DECRETO

8 – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – caso necessário – MODELO CONSTANTE DO ANEXO VII DO PRESENTE DECRETO

9 - Cadastramento do produto – MODELO CONSTANTE DO ANEXO VIII DO PRESENTE DECRETO

10 – Declaração para confecção e utilização de rotulagens – MODELO CONSTANTE DO ANEXO IX DO PRESENTE DECRETO

11 - Início de atividades – MODELO CONSTANTE DO ANEXO X DO PRESENTE DECRETO

12 - Fluxograma de produção – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XI DO PRESENTE DECRETO

13 - Composição dos produtos – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XII DO PRESENTE DECRETO

14 - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XIII DO PRESENTE DECRETO



15 - Plantas de situação e localização em escala 1:500 (ou 1:1000 no caso de áreas maiores).

16 - Planta baixa de todos os prédios e pavimentos em escala 1:100;

17 - Planta de fachada e cortes longitudinais e transversais em escala 1:100

18 - Planta hidrossanitárias em escala 1:100

19 - Layout de equipamentos em escala 1:100 (ou 1:50 nos detalhes);

Obs: Os itens 15 a 19 devem estar assinados por Engenheiro ou Arquiteto responsável, registrado no CREA.

20 - Memorial descritivo da construção das atividades.

21 - Cópia do CNPJ.

22 - Cópia do contrato social.

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

24 - Cópia do alvará de licença e localização.

25 - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Obs.: O Parecer técnico e laudo de inspeção que trata o item 19 do Art. 30 será renovado, após nova vistoria, de forma trianual.

26 - Certidão Negativa de Débito – CND.

27 - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal.

28 - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).

29 - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).

30 - Comprovante de pagamento das taxas;

31 – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.

32 - Laudos originais de análise de água em conformidade com os padrões da legislação vigente, sendo que a coleta das amostras deve ser realizada ou acompanhada pelo SIM, onde independente do resultado da análise será exigido o tratamento da água.

a) análise físico-químico: pH, cor, dureza e turbidez e;

b) análise microbiológica: coliformes totais e Escherichia coli.



§ 2º Estabelecimento familiar de pequeno porte equivalente de produtos de origem animal, não dirigido por agricultores familiares, considerado equivalente às agroindústrias familiares de pequeno porte, que disponha de área industrial construída de até 250m<sup>2</sup>, excluídas as instalações consideradas dependências sociais, destinado ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

1 - Requerimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO I DO PRESENTE DECRETO

2 - Dados do proprietário – MODELO CONSTANTE DO ANEXO II DO PRESENTE DECRETO

3 - Dados do estabelecimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO III DO PRESENTE DECRETO

4 - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).

5 - Dados do responsável técnico – MODELO CONSTANTE DO ANEXO IV DO PRESENTE DECRETO

6 - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO V DO PRESENTE DECRETO

7 - Memorial Descritivo de Fabricação de Produtos - MODELO CONSTANTE DO ANEXO VI DO PRESENTE DECRETO

8 – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – caso necessário – MODELO CONSTANTE DO ANEXO VII DO PRESENTE DECRETO

9 - Cadastramento do produto – MODELO CONSTANTE DO ANEXO VIII DO PRESENTE DECRETO

10 – Declaração para confecção e utilização de rotulagens – MODELO CONSTANTE DO ANEXO IX DO PRESENTE DECRETO

11 - Início de atividades – MODELO CONSTANTE DO ANEXO X DO PRESENTE DECRETO

12 - Fluxograma de produção – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XI DO PRESENTE DECRETO

13 - Composição dos produtos – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XII DO PRESENTE DECRETO

14 - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XIII DO PRESENTE DECRETO



- 15 – Apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual e agroindústria familiar
  - 16 - Croqui das instalações na escala 1:100 devidamente assinado por Engenheiro ou Arquiteto responsável, registrado no CREA.
  - 17 - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
  - 18 - Cópia do alvará de licença e localização.
  - 19 - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- Obs.: O Parecer técnico e laudo de inspeção que trata o item 19 do Art. 30 será renovado, após nova vistoria, de forma trianual.
- 20 - Certidão Negativa de Débito – CND.
  - 21 - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal.
  - 22 - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
  - 23 - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
  - 24 – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.
  - 25 - Laudos originais de análise de água (físico-químicas e microbiológicas), em conformidade com os padrões da legislação vigente, sendo que a coleta das amostras deve ser realizada ou acompanhada pelo SIM.
- Obs.: Independente do resultado da análise será exigido o tratamento da água.

**Art. 31** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

§ 1º Na hipótese do Art.31, deverão ser apresentados os mesmos documentos previstos no Art. 30, itens 6, 15, 16 e 17.

§ 2º É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.





**Art. 32** Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do SIM, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o Diretor do SIM, para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

§ 2º Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no SIM.

§ 3º Eventuais alterações do Contrato Social, tão logo ocorram, deverão ser entregues ao SIM.

§ 4º Todos produtos que a empresa pretenda produzir deverão ter o processo de Rotulagem aprovado antes de iniciar sua produção.

§ 5º O início das atividades ficará condicionado à disponibilidade no Cronograma de Inspeção Veterinária do SIM e à apresentação de contrato de recolhimento ou documento que ateste a destinação dos resíduos.

§ 6º O estabelecimento que interrompa seu funcionamento por mais de seis meses deve informar ao SIM, podendo reiniciar os trabalhos somente após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 7º Na hipótese de desinstalação do SIM, a produção deve ser imediatamente suspensa, com a apreensão da rotulagem e recolhimento dos materiais pertencentes ao Serviço, além de documentos, lacres e carimbos oficiais, sem prejuízo da aplicação de multa, interdição e de apreensão e inutilização dos produtos encontrados no mercado comercializados a posteriori.

§ 8º Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

## CAPÍTULO II OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 33** Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:



- I - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
- V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro; 6 - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Parágrafo único. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

**Art. 34** Todos os estabelecimentos devem possuir um profissional como Responsável Técnico.

Parágrafo único. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

**Art. 35** Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais, sempre que exigido pelo SIM.



**TÍTULO IV**  
**FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**  
**CAPÍTULO I**  
**GENERALIDADES**

**Art. 36** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 37** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização, para manipulação de produtos comestíveis. VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico, de fácil higienização.

Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, revestidos de material impermeável e de fácil higienização;



VIII - dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e quando necessário água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XI - dispor de vestiários e sanitários em número proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;

XIII - dispor de janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;

XIV - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XV - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XVI - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XVII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

XVIII – dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal;



XIX - a construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

§ 1º Os estabelecimentos agroindustriais familiar, de pequeno porte e/ou artesanal estarão dispensados da obrigatoriedade em dispor de um laboratório de análises de alimentos em suas instalações, sendo o mesmo responsável por encaminhar amostras para análise de rotina aos laboratórios públicos e/ou privados conveniados ou credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Os estabelecimentos agroindustriais familiar, de pequeno porte e/ou artesanal, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem muito distantes da agroindústria.

§ 3º Nos estabelecimentos agroindustriais familiar, de pequeno porte e/ou artesanal, as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio.

§ 4º Nos estabelecimentos agroindustriais familiar, de pequeno porte e/ou artesanal, fica permitido o uso de mesa para depilação ou esfolação e evisceração, funil de sangria e outros em substituição a trilhagem aérea.

§ 5º Nos estabelecimentos agroindustriais familiar, de pequeno porte e/ou artesanal, o pré-resfriamento de carnes e pescados poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água.

§ 6º Nos estabelecimentos agroindustriais familiar, de pequeno porte e/ou artesanal, poderá ser efetuado o envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para o consumo direto.

**Art. 38** Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o material de impermeabilização.

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

**Art. 39** Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.



**Art. 40** A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código de Obras Estadual ou Municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Parágrafo Único. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

**Art. 41** Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou instruções expedidas pelo SIM.

## TÍTULO V

### HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL

**Art. 42** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

**Art. 43** Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

**Art. 44** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.



Parágrafo único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade nas dependências do estabelecimento.

**Art. 45** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

**Art. 46** É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

**Art. 47** É proibido fumar em qualquer dependência no interior dos estabelecimentos. Art. 38 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF- Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único. As empresas deverão apresentar ao SIM, para a devida apreciação e aprovação, o “Manual de BPF- Boas Práticas de Fabricação”. Devendo implantar o uso do mesmo na indústria.

**Art. 48** Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, devendo os exames serem renovados a cada ano.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de demartoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no



estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

**Art. 49** Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias.

**Art. 50** As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 51** Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

**Art. 52** É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

**Art. 53** É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

**Art. 54** Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

**Art. 55** É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas autorizadas pelo SIM.





## TÍTULO VI

### DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF, DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE – PAC’S E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES – POP’S

**Art. 56** O Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBPF descreve as 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. 57** Os Programas de Autocontrole (PAC’s) são desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional ou programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º É obrigatório a descrição dos Programas de Autocontrole (PAC’s) no Manual de Boas Práticas;

§ 2º Estabelecimentos com área construída superior a 250m<sup>2</sup> (excluídas as instalações consideradas anexos e dependências sociais), devem conter, de acordo com a categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário:

- I- PAC 01 – Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II- PAC 02 – Ventilação;
- III- PAC 03 – Iluminação;
- IV- PAC 04 – Água de Abastecimento;
- V- PAC 05 – Águas Residuais;
- VI- PAC 06 – Controle Integrado de Pragas;
- VII- PAC 07 – Limpeza e Sanitização – PPHO;
- VIII- PAC 08 – Higiene, hábitos higiênicos e Saúde dos Operários;
- IX- PAC 09 – Procedimentos Sanitários das Operações – PSO;



- X- PAC 10 – Controle de Matérias Primas, Ingredientes e Material de Embalagem;
- XI- PAC 11 – Controle de Temperaturas;
- XII- PAC 12 – Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle do Processo;
- XIII- PAC 13 – Testes Microbiológicos e Físico-químicos;
- XIV- PAC 14 – Abate Humanitário;
- XV- PAC 15 – Rastreabilidade e Recolhimento;
- XVI- PAC 16 – Treinamento de Funcionários e;
- XVII- PAC 17 – Controle de Fraudes.

§ 3º Estabelecimentos com área construída inferior a 250m<sup>2</sup> (excluídas as instalações consideradas anexos e dependências sociais), devem conter, de acordo com a categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário:

- I – PAC 01 - Água de Abastecimento;
- II – PAC 02 – Águas Residuais;
- III – PAC 03 – Controle Integrado de Pragas;
- IV – PAC 04 - Limpeza e Sanitização – PPHO;
- V- PAC 05 - Higiene, hábitos higiênicos, Saúde e Treinamento dos Operários;
- VI – PAC 06 - Controle de Temperaturas, Calibração e Aferição de Instrumentos;
- VII – PAC 07- Abate Humanitário e Bem-Estar Animal;
- VIII – PAC 08 – Controle de Matérias-primas, Ingredientes e Material de Embalagens e;
- IX – PAC 09 – Rastreabilidade e Recolhimento.

**Art. 58** O SIM verificará os programas de autocontrole mensalmente, emitindo RNC sobre inconformidades *in loco* ou documentais.

§ 1º Eventuais inconformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão datadas e registradas em formulário próprio e arquivados no SIM.



§ 2º O registro das não conformidades nos formulários não isenta o SIM da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couber.

§ 3º Quando o SIM constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial deverá tratá-las da mesma forma, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

**Art. 59** Fica estabelecido o modelo de Plano de Ação (MODELO CONSTANTE DO ANEXO XIV DO PRESENTE DECRETO) para as empresas informarem ao SIM de maneira padronizada as ações que serão adotadas após o recebimento da RNC.

Parágrafo Único. Fica estabelecido o prazo de 15 dias úteis a contar do recebimento da RNC para entregar ao SIM o Plano de Ação com as ações para regularização das inconformidades.

**Art. 60** O SIM avaliará as medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas; ou no plano de ação) sempre considerando se a medida corretiva identificou ou eliminou a causa do desvio; restabeleceu as condições higiênico-sanitárias do produto; evitaram recorrência de desvios bem como garantirão que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo;

**Art. 61** Após a avaliação do plano de ação apresentado, o SIM irá comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

**Art. 62** Estabelecimentos já registrados no SIM terão o prazo de 1 (um) ano para regularizarem-se quanto a elaboração de Manual de Boas Práticas, Programas de Autocontrole e Programas de Qualificação de Fornecedores de Matéria-prima.

## TÍTULO VII

### INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



**Art. 63** As inspeção dos produtos de origem animal deverá seguir as exigências de cada categoria, estando estas devidamente detalhadas em suas respectivas normativas.

## T Í T U L O VIII

### REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 64** Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 65** Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica ou química.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

**Art. 66** Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve especialmente visar:



- I - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- II - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- III - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- IV - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

Parágrafo único - Confirmada a condenação do produto a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

**TITULO IX**  
**EMBALAGEM E ROTULAGEM**  
**CAPÍTULO I**  
**EMBALAGEM**

**Art. 67** Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais 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 pelo SIM.

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

**Art. 68** 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. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.



**Art. 69** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

## CAPÍTULO II ROTULAGEM EM GERAL

**Art. 70** Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

**Art. 71** As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

- I - formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias;
- II – cadastramento e composição do produto e memorial descritivo de fabricação do produto em 3 (três) vias;
- III - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias e;
- IV – declaração para confecção e utilização de rotulagens em 3 (três) vias.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.



**Art. 72** Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro. Esta aprovação tem validade por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;

II - registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III - alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados e;

IV - cancelamento.

**Art. 73** A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.

§ 1º 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.

§ 2º Não é permitida a reutilização do número de registro de produtos cancelados.

§ 3º É obrigatório o cumprimento do Art. 62 para a obtenção de novo Registro aos produtos cancelados.

**Art. 74** A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 75** O sistema municipal de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.



**Art. 76** O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

**Art. 77** Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§ 2º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

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

**Art. 78** Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

**Art. 79** Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I – Nome do produto em caracteres destacados, uniformes, em corpo e cor, conforme nomenclatura oficial;
- II – Nome da firma responsável;
- III – Carimbo oficial da inspeção municipal na forma e dimensões previstas;
- IV – Natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial;
- V – Endereço do estabelecimento;
- VI – Marca comercial do produto;
- VII – Data de produção e validade;
- VIII – Indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;





- IX – Especificação “Indústria Brasileira”;
- X – Lista de ingredientes com indicação de aditivos utilizados;
- XI – As expressões: “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XII – Expressão “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária – SIM sob o N°”, seguida do respectivo número de registro;
- XIII – Orientação de conservação doméstica, indicação da validade para cada temperatura, caso de produto congelado, conforme legislação vigente;
- XIV – Indicação do peso da embalagem;
- XV - Expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XVI – CNPJ e IE do estabelecimento;
- XVII – Informação nutricional;
- XVIII – A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;
- IX – O que consta na RDC N°26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares;
- XX – Se contém ou não glúten;
- XXI – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
- XXII - Expressão "Mantenha Resfriado" ou "Mantenha Congelado";
- XXIII- Expressão " Após aberto, consumir em.....dia(s)";
- XIV - Orientações de manipulação doméstica para controle de Salmonella, no caso de carnes e miúdos de aves e suínos e;
- XXV – Outras expressões determinadas por lei ou regulamento vigentes.

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

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



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

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

**Art. 80** 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. 81** 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. 82** 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. 83** 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. 84** A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Art. 85** Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

**Art. 86** É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

**Art. 87** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos



números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

**Art. 88** Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Art. 89** No caso de suspensão de registro, pelo SIM, SUSAF ou SISBI, a rotulagem existente em estoque será apreendida e permanecerá sob responsabilidade do serviço de inspeção.

Parágrafo Único. O não atendimento à solicitação mencionada no artigo anterior, acarretará na cassação do registro.

**Art. 90** No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma 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. 91** Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território Municipal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

**Art. 92** 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 impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

### **CAPÍTULO III**

#### **ROTULAGEM EM PARTICULAR**

**Art. 93** O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo “Colorido Artificialmente”.



**Art. 94** Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

**Art. 95** Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

**Art. 96** Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

**Art. 97** Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos e de caprinos, destinadas ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

§ 1º Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

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

**Art. 98** Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

- I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor" e;
- II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.



**Art. 99** Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

- I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;
- II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros e;
- III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

**Art. 100** Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

**Art. 101** Na rotulagem do creme de mesa pode ser designado também "creme de leite", seguindo-se de especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou "UHT", além da indicação da percentagem de matéria gorda.

**Art. 102** O rótulo de manteiga deve, ainda, ser impresso em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos, ou litografias em outras cores que possam mascará-lo ou encobri-lo.

Parágrafo único. Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, quando todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize a marca.

**Art. 103** Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, serem observadas as seguintes exigências:



- I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;
- II - indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;
- III - indicar, no "leite em pó modificado" e no "leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;
- IV - indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;
- V - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas e;
- VI - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

**Art. 104** Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

- I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;
- II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco e;
- III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

**Art. 105** Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado também o seguinte:

- I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto e;



II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

**Art. 106** Na rotulagem do mel de abelha, geleia real, e seus derivados será observado mais o seguinte:

I - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de cozinha", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV- "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência e;

V - a classificação, segundo à tonalidade.

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. 107** Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

## CAPÍTULO IV CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

**Art. 108** O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

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

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





**Art. 109** Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo do numero as iniciais "SIM", e "Prefeitura Municipal de Chapada-RS" que acompanham a curva inferior do círculo;
- d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça).  
No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.



MODELO 1

II - MODELO 2:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo do numero as iniciais "SIM", e "Prefeitura Municipal de Chapada-RS" que acompanham a curva inferior do círculo;



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



MODELO 2

III - MODELO 3:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizadas na alimentação humana para produtos com menos de 1 Kg.



MODELO 3

IV - MODELO 4:

- 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, ovinos e suínos. Para carcaças ou quartos de bovino e bubalino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto. Para



carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto.



MODELO 4

V - MODELO 5:

- 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 e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros. Sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.



MODELO 5

VI - MODELO 6:

- 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 e embalagens menores (exceto aves),



pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelhas e outros. Para produtos com menos de 500 g.



MODELO 6

VII – MODELO 7:

- a) forma: elíptico no sentido vertical;
- b) dimensões: 7,0 x 6,0 cm (sete por seis centímetros);
- c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "CONDENADO" que acompanha a curva superior da elipse; em baixo do numero as iniciais "SIM", e "Prefeitura Municipal de Chapada" que acompanham a curva inferior da elipse;
- d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta na cor verde.



Modelo 7

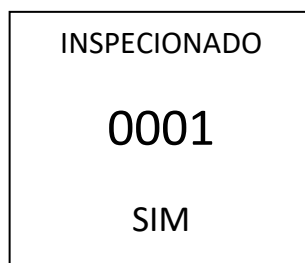
VIII - MODELO 8:

- 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;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;



d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais nas condições que se seguem:

- 1) em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens), os casos omissos ou de dúvida será resolvido por decisão do diretor do SIM;
- 2) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipientes de madeira ou metálicos;
- 3) pintado, por meio de chapa em encapados, sacos ou similares;
- 4) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.



Modelo 8

**Art. 110** Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspetoria sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

## TÍTULO X TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 111** O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

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

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



§ 3º É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

**Art. 112** Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM e da Secretaria da Agricultura, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

**Art. 113** As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem que o transportador exiba o Certificado Sanitário ou carimbo da inspeção.

Parágrafo único. Verificada a ausência deste documento, a mercadoria será apreendida, e o SIM deve ser comunicado para determinar o destino conveniente da carga, devendo ser lavrados os respectivos autos de apreensão e de inutilização, se for o caso.

**Art. 114** Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

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

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

**Art. 115** No caso de produtos apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário,



após lavrado o auto de infração, será permitida a correção da irregularidade e liberada a mercadoria.

**Art. 116** O auto de apreensão e/ou inutilização, deverá ser lavrado em 4 (quatro) vias, pela autoridade sanitária, ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I – nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- II – local, dia e hora da lavratura;
- III – ato ou fato constitutivo da infração;
- IV – destinação dada ao produto;
- V – assinatura da autoridade sanitária autuante e;
- VI – assinatura do infrator ou de quem o represente.

## TÍTULO XI ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 117** Os produtos a serem analisados, obedecerão às legislações vigentes, sendo estas, quando necessário, atualizadas em forma de portaria.

§ 1º Os produtos a serem analisados serão coletados de acordo com o cronograma anual emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal, respeitando a frequência trimestral e quadrimestral para análises microbiológicas de produtos de origem animal, e águas de abastecimento, respectivamente, e anuais para análises físico-químicas de água de abastecimento e produtos de origem animal.

§ 2º Quando do cumprimento do cronograma anual de análises do SIM, o mesmo poderá revisar os padrões microbiológicos e físico-químicos levando em conta os produtos que estiverem sendo produzidos sob sua jurisdição.

**Art. 118** A coleta de amostras será realizada pela empresa ou pelo laboratório credenciado pelo município na presença do SIM, sendo que a escolha das técnicas de coleta e ensaio laboratorial são de responsabilidade do laboratório.



§ 1º Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem realizar a coleta e envio de produtos de maneira intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 2º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto a critério da inspeção.

**Art. 119** fica estabelecida a obrigatoriedade de custeio, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM.

**Art. 120** O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos pelo cronograma enviado ao SIM, será notificado.

§ 1º A reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto, acarretará em auto de infração.

§ 2º O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá o produto suspenso.

§ 3º A empresa que tiver o produto suspenso, na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 1 (um) laudo de análises microbiológicas e/ou físico-químicas completas em acordo com os padrões vigentes.

§ 4º Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, ficam sujeitos os infratores às penalidades legais e administrativas cabíveis e demais determinações complementares a critério do SIM.

## TÍTULO XII

### CAPÍTULO I

#### DA COMUNICAÇÃO, INFRAÇÕES E PENALIDADES





**Art. 121** A comunicação oficial com os estabelecimentos se dará por:

- I - Parecer Técnico;
- II – Notificação Oficial;
- III - Ofícios;
- IV – Memorando;
- V- Auto de Infração;
- VI - Auto de Multa;
- VII - Auto de Interdição;
- VIII - Auto de Apreensão;
- IX - Auto de Condenação;
- X - Auto de Suspensão;
- XI - Termo de Revelia e;
- XII – Laudo Técnico de Vistoria Sanitária.

§ 1º Nos autos deverá constar:

- I - nome e endereço do infrator;
- II - local, dia e hora da lavratura;
- III - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - assinatura da autoridade sanitária autuante;
- VI - assinatura do infrator ou de quem o represente e;
- VII - assinatura de duas testemunhas.

§ 2º Todos os documentos emitidos ou recebidos serão registrados em cadernos de protocolos identificados como “ENVIADOS” e “RECEBIDOS”.

**Art. 122** A numeração de cada tipo de documento de comunicação oficial será individual, sendo zerada a cada início de ano.

**Art. 123** Quando houver infração, será realizado o Relatório de não conformidade (RNC), documento padrão aos desacordos encontrados nos atos de fiscalização, que deverá ser respondido em 15 dias úteis através de Plano de ação (MODELO CONSTANTE DO ANEXO XV DO PRESENTE DECRETO) constando os prazos solicitados pela Empresa para adequação.



Parágrafo Único. O não cumprimento da adequação no prazo solicitado pela Empresa acarretará em auto de infração.

## CAPÍTULO II DO RITO PROCESSUAL

**Art. 124** Constatada qualquer infração às normas previstas em matéria de produção e manufatura de produtos de origem animal, a autoridade administrativa vinculada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM lavrará auto de infração.

§ 1º O auto de infração a que se refere o caput deve conter:

- I – descrição clara e circunstanciada da ocorrência;
- II – indicação do dispositivo legal infringido e da penalidade prevista para o caso;
- III – dia, local e hora da lavratura;
- IV – cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço do estabelecimento autuado, bem como, nome e Cadastro de Pessoas Físicas – CPF do responsável pelo estabelecimento e;
- V – assinaturas do infrator, de seu representante legal ou de seu preposto e, quando o primeiro se negar a assinar, por duas testemunhas, bem como, assinatura do servidor do SIM responsável pela autuação.

§ 2º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

§ 3º Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será consignada a recusa no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

**Art. 125** Poderão os fiscais do SIM que participaram da fiscalização que gerou o auto de infração elaborar Relatório de Fiscalização para compor o



processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

**Art. 126** A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em quaduplicata, entregando uma das vias ao infrator, a segunda via remetida ao diretor ou ao médico veterinário do SIM que não lavrou o mesmo, a terceira via ao SIM para arquivo no Processo Administrativo e outra via anexada ao Memorando Interno levado à Fazenda Municipal nos casos de agravo pecuniário.

**Art. 127** O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao diretor ou ao médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, que não tenha lavrado o auto, e, na hipótese de interposição de recurso administrativo, em segunda instância ao Conselho Agropecuário Municipal, em até 15 (quinze) dias úteis após a ciência da decisão da primeira instância.

§ 1º Em casos em que se faça atuante apenas o diretor ou o médico veterinário do SIM, a primeira instância caberá ao Conselho Agropecuário Municipal e a segunda instância à uma Junta Técnica da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município, designada através de Portaria.

§ 2º A junta Técnica que trata o parágrafo anterior será composta por quatro pessoas, a saber:

- a) Um integrante do Departamento Municipal de Meio Ambiente;
- b) Um integrante do Departamento Municipal de Vigilância Sanitária;
- c) Um integrante do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER do Município e;
- d) Um integrante da Secretaria Municipal da Fazenda.

§ 3º Os integrantes da junta Técnica que trata os parágrafos 1 e 2 podem ser substituídos a pedido ou a critério do SIM.

§ 4º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada no SIM, constando a identificação do servidor e a data de



recebimento, sendo após encaminhada a cada instância, que julgará e emitirá parecer de procedência ou improcedência da infração.

**Art. 128** Ultimado o rito processual, e uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou julgados inconsistentes os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, através do Termo de Julgamento, baseada na prova técnica produzida nos autos do processo administrativo, dando ciência ao infrator e promovendo a aplicação das penalidades cabíveis.

Parágrafo Único. Em caso de multa, num prazo de 30 dias o SIM encaminhará Memorando à Secretaria Municipal da Fazenda para execução.

**Art. 129** São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal e;

III - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

**Art. 130** A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, fixando-se, quando for o caso, prazo para o cumprimento das medidas necessárias à cessação da irregularidade, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo, caso não adotadas as medidas determinadas pela autoridade administrativa.



### CAPÍTULO III

## INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 131** Em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e a Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à SIM e;

VI – Número igual ou superior ao número de três (3) notificações de uma mesma situação em um período de seis (6) meses.

**Art. 132** Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – multa, de até 1.000 (um mil) Unidades Fiscais de Referência – UFIRs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora e;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante



inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

**Art. 133** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento e;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

**Art. 134** Nos casos do artigo 124, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após re-inspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o re-beneficiamento determinado pela Inspeção Municipal e;



II – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

**Art. 135** A apreensão, inutilização ou condenação de produtos deve ser precedida de Auto de Infração, sendo este o fato gerador do processo administrativo.

**Art. 136** Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos e;
- e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II – Fraudes:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas e;



e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III – Falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização e;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 137** Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – Multa de 250 (duzentas e cinqüenta) UFM:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

c) aos que acondicionarem ou embalsamarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.





p) aos estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

II - Multa de 700 (setecentos) a 1000 (hum mil) UFMs:

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;



l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

n) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

q) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;

r) aos responsáveis pela recepção de produtos de origem animal oriundos de outros Estados sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

III - Multa de 2.000 (dois mil) a 5.000 (cinco mil) UFM's:

a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;



- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;
- e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
- g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 6.000 (seis mil) a 25.000 (vinte e cinco mil) UFMs:

- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal - DFDSA - Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;
- d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
- e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, ou de outras divisões municipais relacionadas no ato da inspeção, no exercício de suas atribuições;
- f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no sim;



j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

V - Multa de 250 (duzentas e cinquenta) a 25.000 (vinte e cinco mil) UFMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

**Art. 138** As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

**Art. 139** As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

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

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

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Diretor do SIM.

**Art. 140** Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

**Art. 141** O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.



§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 126 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º Quando a repartição Municipal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.

§ 3º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o “caput” do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

**Art. 142** O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

### TÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 143** As análises de documentação (Registro de Estabelecimento, Cadastro de Produtos, Fluxogramas de Produção, Memoriais Descritivos de Fabricação de Produtos, Rotulagens, Implementação e Atualização de PAC's, Manuais de Boas Práticas e Planos de Ações protocolados), terão prazo de trinta (30) dias para análise.

§ 1º A verificação documental não assegura aprovação;

§ 2º Documentos não aprovados, após a verificação, possuem prazo de 15 dias para ajuste.

§ 3º Documentações destinadas ao SIM devem possuir 4 vias.



**Art. 144** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

§ 1º Não se incluem neste dispositivo os produtos que estiverem sendo fabricados antes do presente Regulamento entrar em vigor e.

§ 2º Para a produção dos produtos de que trata o § 1º, o estabelecimento deverá solicitar um prazo - a ser avaliado pelo SIM - para a regularização.

**Art. 145** O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo, exigindo a comprovação de origem do produto.

**Art. 146** Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, caracterizam autoridade fiscal, livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

**Art. 147** Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve proporcionar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**Art. 148** Sempre que necessário o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado e os casos não previstos ou onde houver dúvidas, poderão ser aplicados dispositivos legais estaduais e federais pertinentes.

**Art. 149** As ações referentes à Educação Sanitária serão realizadas com frequência, Tema e público definidos anualmente por Memorando interno do SIM.



**Art. 150** Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção, com base em legislações vigentes específicas.

**Art. 151** As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizadas com creolina e violeta (tintura), após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

Parágrafo Único. As carnes inutilizadas serão recolhidas por empresa do segmento de reciclagem animal atuante no estabelecimento.

**Art. 152** Os servidores da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e da Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Parágrafo Único. A critério e necessidade do SIM, haverá apoio, de outros órgãos responsáveis pela fiscalização e controle de qualidade dos produtos de origem animal, para a realização e/ou execução das ações previstas.

**Art. 153** O SIM poderá dispor da contratação de um médico veterinário, por meio de contratação emergencial, por um período limite de 12 meses, prorrogável a critério e necessidade do SIM.

Parágrafo Único. A contratação de que trata o caput deste artigo é referente à Celebração de Convênio de Cooperação Técnica visando a execução das ações do Estado para o cumprimento da legislação atinente ao fomento à produção animal, à defesa sanitária, à zootécnica, à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, com a realização dos serviços de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, e de fiscalização e defesa sanitária animal, no município de Chapada; emergências sanitárias e/ou força maior.



**Art. 154** O SIM por meio de Portaria da Inspeção de Produtos de Origem Animal publicará, sempre que necessário, normas complementares a este Regulamento.

**Art. 155** As regulamentações adicionais para o atendimento de requisitos não contemplados neste Regulamento serão emitidas através de Portarias, Normativas e Ordens de Serviço do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 156** Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

**Art. 157** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 051/2023.

Gabinete do Prefeito Municipal de Chapada/RS, em 29 de Maio de 2023.

**GELSON MIGUEL SCHERER**

**Prefeito Municipal**

Registre-se e publique-se

Data supra.

**Eloy Arty Auler**

**Secretário da Administração**





**ANEXO I**

**REQUERIMENTO**

Eu, \_\_\_\_\_, RG  
\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente  
\_\_\_\_\_, no Município de  
Chapada/RS, proprietário da empresa  
\_\_\_\_\_, com registro no CNPJ  
nº \_\_\_\_\_, situado à rua  
\_\_\_\_\_, Bairro  
\_\_\_\_\_, no município de Chapada/RS, classificada como  
\_\_\_\_\_, que irá  
trabalhar com

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, para comercialização no Município de Chapada/RS, venho  
requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção  
Municipal.

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Carimbo



## ANEXO II

### DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome:

\_\_\_\_\_

Endereço

residencial:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

nº \_\_\_\_\_, complemento: \_\_\_\_\_, bairro:

\_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ CEP:

\_\_\_\_\_.

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Documentos:

RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura



## ANEXO III

### DADOS DO ESTABELECIMENTO

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

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

---

Assinatura



## ANEXO IV

### DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: \_\_\_\_\_

Formação: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço

residencial: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_

Complemento: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF:

\_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_ Fone:

\_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

DOCUMENTOS:

RG: \_\_\_\_\_, Órgão Exp: \_\_\_\_\_,

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_, Reg. Profissional:

\_\_\_\_\_

Diplomado pela:

\_\_\_\_\_



## ANEXO V

### MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

---

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

---

3. Localização do estabelecimento:

\_\_\_\_\_, Chapada/RS

4. Características e tipo do estabelecimento:

---

5. Produtos que pretende trabalhar:

---

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

---

7. Procedência da matéria prima por município:

---

8. Mercado de consumo que retende abastecer:

---

9. Número de funcionários do estabelecimento:

---

10. Meio de transporte do produto final:

---

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição

---

12. Destino das águas servidas:

---

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

---

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis

---



15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

---

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

---

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

---

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:

---

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

---

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

---

Chapada/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Assinatura



## ANEXO VI

### MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO DOS PRODUTOS

- 1- Identificação do estabelecimento.
  - Razão social do estabelecimento.
  - Número de registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
  
- 2- Identificação do(s) produto(s).
  - Denominação oficial do produto.
  
- 3- Características do(s) rótulo(s) e embalagens bem como suas informações.
  
- 4- Conteúdo.

Forma de apresentação do conteúdo do produto (peso líquido ou se deve ser pesado na presença do consumidor).
  
- 5- Conservação do produto acabado.
  - Temperatura recomendada para conservação.
  - Forma de conservação.
  - Período de validade do produto (inferior ao tempo de prateleira).
  
- 6- Data de Fabricação, prazo de validade e lote.
  - Forma de apresentação da data de fabricação e validade (prazo de validade do produto).
  - Forma de apresentação do lote.
  
- 7- Composição do produto (ordem decrescente) de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do mesmo.
  - Matéria-prima.
  - Ingredientes.
  - Aditivos (função, nome e número do Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares - INS).



8- Processo de fabricação e manipulação do produto.

As etapas do Processo de Produção deverão ser detalhadas, descrevendo de maneira sucinta todos os aspectos de relevância técnica e legal destas, desde a recepção (de animais ou matéria prima) até a expedição do produto final.

- Mencionar: Local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas de produção, de acordo com a legislação.

- Descrever: Temperaturas dos produtos bem como as temperaturas dos locais onde são manipulados.

- Informar: Referência legal do produto (RTIQ, NIR, Art. do RIISPOA, outros).

Quanto ao recebimento de matéria prima, deverão ser informados os critérios de seleção para sua aceitação, incluindo aspectos visuais e a temperatura de chegada (aferição).

Na recepção dos animais deverá constar a conferência dos documentos de trânsito e sanitário e a inspeção ante mortem, assim como as medidas para garantia do bem estar animal, incluindo o abate humanitário.

Em etapas subsequentes à recepção, deverão ser considerados o tempo que o produto permanece em cada um dos setores e a temperatura (do produto e do setor), considerando também o tempo de maturação adequado para produtos que tem essa etapa como obrigatória, de acordo com os regulamentos oficiais de cada espécie ou produto.

- Elencar as análises laboratoriais realizadas do produto.

9- Armazenamento do produto.

- Informar o local bem como a temperatura do local e do produto

- Tempo de estocagem e a forma de acondicionamento do produto acabado.

Obs.: De acordo com a tecnologia de cada produto.

10- Expedição e transporte.

- Descrever o tipo de veículo (isotérmico, com gerador de frio, baú, outros).

- Forma de acondicionamento e a temperatura do produto e do ambiente onde ele é transportado.





- Informar se o transporte é feito pela própria empresa (frota própria ou alugada) ou se é realizada por transportadora.

Obs.: No caso do transporte através de transportadora, a mesma precisará apresentar os mesmos requisitos para frota própria, devendo possuir Alvarás Sanitários para os veículos.

11- Análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas.

Informar as análises realizadas de acordo com a categoria do produto definidos pela sua regulamentação.

12- Autenticação (Assinatura e carimbo).

O responsável legal pelo estabelecimento e o responsável técnico devem assinar este campo e colocar a data, indicando dia/mês/ano.

Estes também devem rubricar todas as páginas do documento.



## ANEXO VII

### PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.



## ANEXO VIII

### CADASTRAMENTO DO PRODUTO

#### 1. Identificação da Empresa

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Telefone: (    )

\_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: Chapada / Rio Grande do Sul

Representante Legal:

\_\_\_\_\_

RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

#### 2. Registro do Produto

Nome Completo:

\_\_\_\_\_

Marca em Destaque:

\_\_\_\_\_

Apresentação do Produto:

\_\_\_\_\_

Tipo de Produto:

\_\_\_\_\_

Capacidade de produção/mensal:

\_\_\_\_\_

Cuidados de Conservação:

\_\_\_\_\_

Validade:

\_\_\_\_\_

Ingredientes:

\_\_\_\_\_



Aditivos:

---

Embalagem\*:

---

Registro:

---

Nome do Fabricante da  
embalagem: \_\_\_\_\_

\*Deverá ser enviado modelo do croqui proposto, em anexo, junto com o pedido de cadastramento do produto para avaliação da rotulagem de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



## ANEXO IX

### DECLARAÇÃO PARA CONFECÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ROTULAGENS

Declaro que estou ciente:

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

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Núcleo de Inspeção, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal e Leis/Decretos anteriores/posteriores.

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



## ANEXO X

### PEDIDO DE INÍCIO DE ATIVIDADES

Solicito à Coordenadoria do Núcleo de Inspeção autorização para a Empresa \_\_\_\_\_, com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_, situado à Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, dar início às atividades de produção a partir do dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_.

Chapada/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XI**  
**FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO**

Produto:

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XII**

**COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

Empresa:

\_\_\_\_\_

S.I.M:

\_\_\_\_\_

REG:

Produto:

\_\_\_\_\_

MATÉRIA

PRIMA:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INGREDIENTES

SECOS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INGREDIENTES

LÍQUIDOS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

OUTROS

INGREDIENTES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

AROMATIZANTES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





CONSERVADORES:

---

---

---

MATERIAL DE

EMBALAGEM: \_\_\_\_\_

---

---

---

CORANTES:

---

---

---

---

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XIII**  
**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE**  
**PRODUÇÃO**

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente que \_\_\_\_\_ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento \_\_\_\_\_ situado à \_\_\_\_\_ de propriedade de \_\_\_\_\_, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.  
Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Responsável pela coordenação de produção

Assinatura



**ANEXO XIV**  
**MODELO DE PLANO DE AÇÃO.**

Item/ Elemento de Controle nº	Descrição de Não Conformidades/ Oportunidades de Melhorias	Descrição detalhada das medidas corretivas	Data de início das medidas propostas	Descrição detalhada das medidas preventivas	Data de início das medidas propostas	Data final das medidas propostas (corretivas e/ou preventivas)	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do RT