



DECRETO MUNICIPAL Nº 017 DE 05 DE ABRIL DE 2023
Gabinete do Prefeito

Regulamenta a Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, que cria o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal e dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no município de Victor Graeff-RS, revoga o Decreto nº 82, de novembro de 2017 e dá outras providências.

LAIRTON ANDRÉ KOECHE, Prefeito Municipal de Victor Graeff, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei, visando regulamentar o disposto na Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, que cria o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal e dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no município de Victor Graeff-RS;

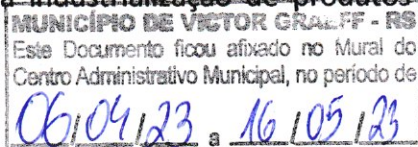
DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Victor Graeff-RS, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, de competência do município de Victor Graeff, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, Decreto Federal nº 9.069, de 31 de maio de 2017, Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e na Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento.

§1º A inspeção de produtos de origem animal será exercida no município de Victor Graeff, em relação às condições higiênico-sanitárias e estruturais a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dediquem ao abate e à industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio.





§2º 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, de quaisquer produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

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

Art. 4º Ficará a cargo do Prefeito Municipal, o Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento e da equipe técnica do SIM, fazer cumprir estas normas e também outras que poderão ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste regulamento.

§1º O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico Veterinário do município, bem como o serviço de supervisão mensal, sendo o caso.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médico veterinário, podendo contar com o auxílio do auxiliar de inspeção.

§3º Para execução de suas atividades, o Médico Veterinário tem autorização para conduzir veículo oficial.

§4º Além deste regulamento, os outros que virão por força deste artigo, a Inspeção Municipal de produtos de Origem Animal poderá abranger também as seguintes áreas:

- a. classificação do estabelecimento;
- b. as condições e exigências para registro;
- c. higiene dos estabelecimentos;
- d. a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- e. a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f. padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g. o registro de rótulos;
- h. as análises de laboratório;
- i. o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j. a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k. quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;



Art. 5º O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de carnes, de leite, ovos, produtos de abelhas, pescados e seus derivados, no município de Victor Graeff, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, ovos, produtos de abelhas, pescados e seus derivados, só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e post mortem* e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§4º Os veículos de transporte para produtos resfriados (carnes, vísceras comestíveis e derivados, leite e derivados), deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares de higiene e conservação. 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 legislação vigente.

Art. 6º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM será instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem e post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados.

§3º A frequência da inspeção de que trata o § 2º fica assim estabelecida:

I – Nos estabelecimentos que beneficiam e/ou industrializam carnes, inclusive fábrica e/ou fatiamento em supermercados e similares, a inspeção será semanal, no mínimo.

II – A periodicidade de inspeção em estabelecimentos de leite e derivados e de pescado e derivados fica estipulada na forma semanal, no mínimo.



III – No caso dos estabelecimentos dos incisos I e II que não produzem todos os dias úteis da semana poderá haver um intervalo maior entre as inspeções, a critério do SIM.

IV – A periodicidade mínima nas categorias de ovos e derivados, produtos das abelhas e derivados e entrepostos fica estabelecida na forma quinzenal.

V – Os entrepostos e casas do mel terão inspeção sazonal, sendo que nos períodos de ausência de produção do mel a frequência de inspeção poderá ser mensal ou até mesmo dispensada, a critério do SIM.

VI - A periodicidade mínima nas categorias de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal fica estabelecida na forma quinzenal.

§4º Quando realizada a inspeção de rotina prevista neste artigo, com a finalidade de registrar a situação do estabelecimento e da rotina dos procedimentos do estabelecimento, serão elaborados relatórios de inspeção periódica ou bimensais do **ANEXO I**, as quais poderão ser modificadas de acordo com o interesse do SIM.

§5º Excepcionalmente, em período que for decretado situação de emergência ou calamidade pública pela autoridade municipal e a critério do SIM, as frequências das inspeções periódicas poderão sofrer alterações, podendo ser realizadas quinzenalmente, mensalmente ou até mesmo interrompidas. Fica a critério do SIM, a solicitação de envio por e-mail das planilhas de autocontroles das empresas para verificação do cumprimento dos mesmos, substituindo as verificações in loco.

Art. 7º Para fins deste decreto, os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal seguirão os estabelecidos pelo Decreto Federais 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, Decreto nº 9.069, de 31 de maio de 2017 e suas alterações, Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações posteriores, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto e suas alterações, por demais legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do Consumidor.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos 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.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento, tais como:

a- Agroindústria familiar: o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

b- Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal: os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais.

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem os:

I - de carnes e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal;

§1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado dos produtores.

§2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação dos programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e educação continuada dos produtores.

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e



II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Art. 11. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a carcaça.

§1º Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§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. 12. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV – fábrica de laticínios;

V – queijaria;

VII – micro usina de beneficiamento e industrialização de leite; e

VIII – micro queijaria.

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



etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

§5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§6º Para fins deste Decreto, entende-se por micro usina de beneficiamento e industrialização de leite, o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 3000 (três mil) litros diários beneficiados.

§7º Para fins deste Decreto, entende-se por micro queijaria, assim considerado o estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite



obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 500 (quinhentos) litros por dia.

Art. 13. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:
I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por ~~barco-fábrica~~ a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por ~~abatedouro frigorífico de pescado~~ o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 14. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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



§2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos

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

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o 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.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o 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.

§3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 16. Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de origem animal;

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, esporejamento, fatiamento, reembalagem,



rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§2º Os estabelecimentos de que trata o §1º, deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e Similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

CAPÍTULO IV **DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO**

Art. 17. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, conforme classificados nos Art. 9º a 16, que deve estar sob inspeção industrial e sanitária municipal, obrigatoriamente, deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 18. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 17º receberão um número de registro.

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

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

§3º Por ocasião da concessão do registro no SIM, será fornecido o respectivo Título de Registro, conforme **ANEXO II**, no qual constará o nome da firma, nome fantasia, CPF/CNPJ, localização do estabelecimento, classificação, número e data do registro e outros elementos julgados necessários, que será assinado pelo responsável pelo SIM e pelo Prefeito Municipal.

§4º A validade do Título de Registro será por prazo indeterminado, ocorrendo nova emissão apenas quando houver alguma alteração e o SIM entender necessário;

Art. 19. O processo de obtenção do registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

1. Requerimento ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento (**ANEXO III**);
2. Plantas de situação e localização;
3. Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
4. Plantas de cortes e fachadas;
5. Cronograma de execução;
6. Licença Ambiental;



7. Alvará de localização;
8. Comprovação do pagamento das taxas.
9. Manual do Programa de Boas Práticas de Fabricação;
10. Aprovação do registro do produto e rótulo (**ANEXO V e VI**);
11. Memorial Técnico Econômico Sanitário para Registro de Estabelecimento conforme anexos:
12. **ANEXO XXI** – Estabelecimentos de carne e derivados, incluindo pescado, e de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal;
ANEXO XXII – Estabelecimentos de leite e derivados;
ANEXO XXIII – Estabelecimentos de ovos e derivados;
ANEXO XXIV – Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados.
13. Planta baixa com "layout" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
14. Termo de Responsabilidade, (**ANEXO XX**) dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção municipal, bem como o compromisso na veracidade das informações prestadas;
15. Anotação de responsabilidade Técnica (ART) de médico veterinário ou outro profissional habilitado e qualificado para o tipo de estabelecimento a ser registrado, sendo que em abate de animais é obrigatório possuir como responsável técnico um médico veterinário.

§1º O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

§2º O pedido de registro de rótulos deverá vir acompanhado do FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL é o que consta no **ANEXO V** deste Decreto, o qual deverá ser preenchido seguindo as INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO constantes do **ANEXO VI**.

§3º O Manual de Boas Práticas de Fabricação, previsto no item 9, deve atender ao disposto na Portaria MAPA 368/1997 ou outra que vier a substituí-la, e conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), sendo que o Abate Humanitário será exigido apenas para estabelecimentos com abate:

- I. Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- II. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- III. Higiene e saúde dos funcionários;
- IV. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagem;



- V. Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- VI. Abastecimento de água;
- VII. Águas residuais;
- VIII. Treinamento dos funcionários;
- IX. Controle de alimentos e formulações;
- X. Abate humanitário;
- XI. Mecanismos de resgate ("recall") de seus produtos, identificados por lotes.

§4º O não cumprimento das normas e rotinas previstas no Manual de Boas Práticas de Fabricação, estará sujeito a aplicação das normas e penalidades previstas neste Decreto.

§5º O Serviço de Inspeção Municipal poderá definir através de publicação de Instrução Normativa, NORMA TÉCNICA específica para cada tipo de estabelecimento, adaptadas a realidade e exigências do SIM;

Art. 20. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 21. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" à vistoria prévia e emissão do Laudo Técnico de Vistoria Prévia, com autorização ou não do início dos trabalhos. **(ANEXO IV)**

Parágrafo Único. Após deferido, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 22. O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitário somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade, devendo estarem concluídas as obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

1. Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a um (01) ano;
2. Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implementação do projeto ultrapasse dois (02) anos;
3. As exigências mínimas para o início da operação, do estabelecimento, serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM";
4. Alterações no cronograma inicial deverão ser aprovadas pelo SIM.



§1º Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados só poderão ser feitas após análise e aprovação dos projetos pelo SIM, quando deverão ser apresentado os seguintes documentos:

1. Plantas baixas e plantas de cortes e fachadas com as alterações previstas;
2. Comprovação do pagamento das taxas;
3. Memorial Técnico Econômico com as alterações quando este for solicitado pelo SIM;
4. Planta baixa com "*layout*" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção, quando solicitado pelo SIM;

§2º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos após protocolar, no SIM, endereçado ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento um pedido de reabertura assinado pelo responsável legal do estabelecimento com firma reconhecida em cartório.

Art. 23. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE IN NATURA

Art. 24. O abate de animais para consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento do leite do município de Victor Graeff, estarão sujeitas as seguintes condições:

§1º O abate, a industrialização da carne e do leite, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§3º Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "*ante*" e "*post-mortem*" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução



Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou outra que vier a substituir.

§4º 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, e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO IV

NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS FABRICANTES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 25. As normas técnicas gerais foram desenvolvidas para todos os estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal, independente da atividade desenvolvida e classificação do estabelecimento. Todos os estabelecimentos deverão adequar-se a presente norma e a outras normas específicas e complementares para cada categoria de atividade industrial.

Parágrafo Único. No entendimento das normas técnicas serão utilizadas as seguintes definições:

- a. INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.
- b. EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento;
- c. OPERAÇÕES:** Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.
- d. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:** A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 26. Quanto a localização e situação, a área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevendo eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Estabelecimentos que se localizem na área urbana e que não possuam afastamento mínimo em relação às vias públicas, poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.



§1º Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

§2º Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

§3º A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar-se, principalmente, problemas de poluição.

§ 4º As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o escoamento das águas. À critério do SIM, pode ser utilizada brita, desde que as áreas de circulação de pessoas ao redor do estabelecimento sejam pavimentadas.

§5º A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

§6º Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

Art. 27. Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

§1º Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração.

§2º Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

§3º Independentemente da fonte de água de abastecimento, o estabelecimento deverá possuir clorador, preferencialmente automático, que será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água.

§4º Os estabelecimentos deverão dispor de reservatórios de água, sendo que estes deverão permanecer sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior ou outra fonte de contaminação, além de impedir uma maior volatilização do cloro.



§5º O reservatório deverá ser devidamente higienizado com frequência mínima semestral.

§6º A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação Anvisa nº 5, de 28 de setembro de 2017, da Portaria Anvisa 888, de 4 de maio de 2021, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 28. É obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura adequada e, quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 29. As instalações devem atender a necessidade de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas ou outro material aprovado pelo SIM, de preferência basculantes e com vidros claros.

§1º A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação, 500 lux nas áreas de inspeção e de 100 lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

§2º Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 30. O piso deverá ser liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção às canaletas para uma perfeita drenagem. O piso será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.

Parágrafo Único. O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

Art. 31. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros), preferencialmente, ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de



2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização. Recomenda-se o uso de cantoneiras para anular os cantos "vivos" de pilares e paredes.

Art. 32. No teto deverão ser usados materiais impermeáveis, lisos e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou a critério do SIM.

Art. 33. As portas deverão ter altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Parágrafo Único. Todas as portas com comunicação para o exterior da área industrial possuirão dispositivos para permanecerem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 34. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza e ficarão preferencialmente a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 35. Quando for o caso, a critério do SIM, dispor de equipamento ou local de uso exclusivo para acondicionamento dos produtos não comestíveis, condenados, resíduos da desossa ou outro material, até que sejam recolhidos por empresa terceirizada, sendo que o seu transporte será efetuado em veículos específicos e apropriados.

Art. 36. Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões. Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira.



§1º A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial. O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estarem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

§2º O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

Art. 37. Os vestiários e sanitários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

§1º Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente da área das privadas e mictórios, sendo providos de armários individuais em número suficientes.

§2º Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo "vaso turco" e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras, preferencialmente, de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro.

§3º Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

§4º A critério do SIM, quando a indústria for contígua à residência ou a uma distância não superior a 40 metros com o acesso pavimentado e a mão de obra da indústria for na maioria familiar, poderá ser dispensada a construção de vestiários e sanitários, podendo ser utilizado o banheiro/vestiário da própria residência, devendo o estabelecimento designar um local específico e de fácil acesso à fiscalização e visitantes não sendo também permitido acesso direto entre a residência e o estabelecimento. Os estabelecimentos operados apenas por membros da família proprietária poderão ser dispensados de instalações separadas por sexo.



Art. 38. O pé-direito deverá ser suficiente nas diversas dependências, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças.

Art. 39. O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

§1º Os utensílios usados nas dependências de fabricação de queijos ou outros produtos derivados do leite, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira. Tolera-se o uso de madeira exclusivamente nas prateleiras das câmaras de maturação de queijos.

§2º Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM. Nos latões estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo.

§3º Não será permitido o uso de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências dos estabelecimentos e seus anexos, exceto para uso na dessoragem dos queijos, devendo ser estes constituídos de material próprio para esta finalidade.

§4º Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§5º Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

Art. 40. A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produto e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais, devendo serem observadas as seguintes considerações quanto aos:

a. CORREDORES

Deverão ter largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

b. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.



c. CARROS

Quando existentes, deverão ser identificados conforme sua utilização, sendo que para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e para produtos não comestíveis poderão ser construídos ainda em chapa galvanizada ou outro material aprovado pelo SIM.

d. TRILHAGEM AÉREA

Quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

e. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado, e de estrados plásticos ou galvanizados.

A lavagem poderá ser feita na sala de desossa/manipulação/processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de desossa/manipulação/processamento.

Os equipamentos e utensílios higienizados quando ficarem depositados nestas seções, não poderão ficar diretamente sobre o piso.

f. CONVENÇÃO SUGERIDA DE CORES PARA TUBULAÇÕES

- 1- Vermelha.....incêndio
- 2- Preta..... esgoto
- 3- Verde.....água potável
- 4- Marrom..... água hiperclorada
- 5- Amarela..... amônia
- 6- Branca..... vapor
- 7- Cinza..... força
- 8- Azul..... ar comprimido.

g. REFEITÓRIO

Quando existente, deverá ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários, proibindo-se as refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

h. LAVANDERIA

Recomenda-se a instalação de lavanderia, para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

Art. 41. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca, bota e avental impermeável, este



quando a atividade industrial exigir. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

§1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como qualquer outra peça de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§2º Para todos aqueles que manipularem diretamente matérias-primas e/ou produtos, é proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

§3º Proíbe-se terminantemente que os operários se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4º Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 42. Dispor de dependência, quando necessária, para uso como escritório da administração do estabelecimento separada do estabelecimento e localizada à sua entrada.

Parágrafo Único. Dispor de dependência, quando necessário, para uso exclusivo do serviço de inspeção sanitária.

Art. 43. No transporte dos produtos acabados estes deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

Art. 44. As seções que manipulem carnes e vísceras, ou outros produtos de origem animal, deverão dispor de lavatórios de mãos de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo SIM, com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Parágrafo único. As seções que manipulem carnes e vísceras deverão dispor também de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, charras, ganchos e serras, que



funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo SIM, com temperatura mínima de 82,5°C (oitenta e dois graus centígrados e meio). Este será exigido nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. A critério do SIM, poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.

Art. 45. Todos os acessos para a área limpa do estabelecimento devem ser providos de barreira sanitária que disporá de lavador de botas eficiente com água corrente, escova e sabão líquido. Também deverá dispor de pia com torneira que não utilize o fechamento manual e sabão líquido, papel toalha e lixeira acionada a pedal;

Art. 46. O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade do estabelecimento.

§1º Quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas totalmente de isopainéis com tratamento anticorrosivo ou de alvenaria sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização, com piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior. As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza, não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras o pé-direito recomendado será de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), variando conforme a finalidade para a qual será utilizada ou à critério do SIM.

§2º De acordo com a quantidade de matéria prima e produto pronto, tolera-se, mediante aprovação do SIM, o uso das mesmas câmaras para recebimento e estocagem de produtos prontos e matéria primas desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

§3º Poderá, a critério do SIM, ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico como câmara fria, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atendam a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 47. O almoxarifado terá área compatível com as necessidades da indústria e com acesso independente da indústria, podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material. Deverão ser separadas fisicamente, sendo que em um desses locais serão depositados



apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, além de graxas lubrificantes.

§1º No outro local serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

§2º O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

§3º A critério do SIM poderá ser autorizada a utilização de depósito ou armário próprio dentro das salas de processamento, com fechadura, para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

§4º Outra forma de armazenamento também poderá ser autorizada a critério do SIM.

Art. 48. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM, devendo as atividades e os acessos serem totalmente independentes, *tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.*

Parágrafo único. A presença de área de varejo implica na fiscalização da vigilância sanitária do município independentemente da inspeção oficial do SIM.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 49. Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria e a esola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 50. Em suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

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

Art. 51. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do "SIM" em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode



ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 52. Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo do ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 53. Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA, DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS E DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS.

Art. 54. A inspeção ante e post mortem, a matança de emergência, do abate de animais bem como a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal no 9.013, de 29 de março de 2017 e suas atualizações, o Decreto no 10.468, de 18 de agosto de 2020 ou outra norma que vier substituí-los.

§1º Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

§2º Considerar, quando da inspeção animal, carcaças e vísceras o previsto no Decreto no 10.468, de 18 de agosto de 2020 ou outro que vier substituí-lo, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

§3º No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do SIM.



Art. 55. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independentemente de sua utilização.

§1º Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias primas forem destinadas para alimentação animal direta.

§2º A critério do "SIM", permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), dispensando-se neste caso o desnaturamento e o cozimento previstos no Art. 55 *caput* e seu § 1º, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos específicos e apropriados.

§3º Caberá ao "SIM", adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII **HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL**

Art. 56. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, observando as boas práticas de fabricação.

Art. 57. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários, conforme BPF (Boas práticas de Fabricação).

Art. 58. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, depósitos e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis ou não comestíveis, para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis condenados".

Art. 59. Lavar e desinfetar diária e convencionalmente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 60. Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".



Art. 61. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis o uso de uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive o uso de protetores de cabeça (gorro, touca, capacetes), botas ou máscaras, conforme determinação do "SIM".

Art. 62. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados, e ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos, com instrumentos e produtos apropriados e aprovados. Será também exigido nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 63. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, tendo local específico para tal, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade nas dependências ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do estabelecimento.

Art. 64. Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparo em pisos, paredes tetos e equipamentos.

Art. 65. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessárias, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 66. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 67. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 68. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 69. A critério do SIM, poderá ser exigido dos funcionários e dos que efetuam a inspeção, atestado médico renovado anualmente, emitido por um Médico do Trabalho, com a definição que caracterize "APTIDÃO PARA MANIPULAR ALIMENTOS", com as recomendações e exigências que o médico julgar pertinentes.



Parágrafo Único. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente, atividades nas suas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatose ou quaisquer doenças infecto contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ele imediatamente afastado do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 70. A água de abastecimento interno deverá atender os padrões de potabilidade e cloração determinados pela Portaria Anvisa nº 5, de 28 de setembro de 2017 e de suas alterações posteriores, da Portaria Anvisa 888, de 4 de maio de 2021 ou de outra que vier a substituí-la.

Art. 71. Inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 72. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança em seus anexos na expedição.

Art. 73. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 74. Higienizar, diariamente os instrumentos e utensílios de trabalho.

Art. 75. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo "SIM".

CAPÍTULO VIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 76. O "SIM" deve dispor de pessoal técnico de nível superior (médico veterinário) e médio (auxiliares de inspeção) em número adequado e devidamente capacitados, para realização da inspeção "ante e pós mortem" bem como a inspeção tecnológica obedecendo a legislação vigente.



Parágrafo Único: Deve promover treinamento, capacitação e reciclagem do seu pessoal de nível superior (médico veterinário) e nível médio (auxiliar de inspeção) com a frequência mínima anual e com apoio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, órgãos estaduais e instituições de ensino, visando atender ao disposto no **ANEXO VII** deste Decreto.

Art. 77. O "SIM" deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão apresentar mensalmente ao serviço de inspeção os dados referentes ao disposto no caput deste artigo, especialmente os dados da produção mensal, da matéria prima utilizada pelo estabelecimento e de outros dados e informações exigidas pelo "SIM" de acordo com a necessidade.

Art. 78. O "SIM" deverá ter um veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

Parágrafo Único. Deverá se efetuar registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em atas numeradas, bem como notificações aos estabelecimentos no Livro oficial do "SIM", recebendo número de protocolo.

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM.

Art. 79. As matérias primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente com sistema de climatização adequado, de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 12°C e 16°C (doze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos, devendo para tal ser superestimado o cálculo da potência em BTU's no aparelho de ar industrial, prevendo, desde já, a movimentação de funcionários e épocas mais quentes; outrossim, o tempo máximo de exposição da carne a esta temperatura é de 2 horas.

Art. 80. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.



§1º A rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela RDC 429, de 08 de outubro de 2020, a RDC 459, de 21 de dezembro de 2020, a RDC 259, de 20 de setembro de 2002, a IN nº 67, de 01 de setembro de 2020, a IN nº 75, de 08 de outubro de 2020 além de outras normas legais ou que venham a substituí-las.

§2º Para definições não constantes nas normas descritas no § 1º, poderão ser utilizadas alternativamente, em casos especiais, e após aprovação pelo SIM, aquelas preconizadas neste regulamento ou outro que venha a substituí-lo.

§3º Para efeito de registro, o SIM manterá controle próprio, especialmente destinado a este fim.

§4º Para a aprovação e registro de rótulos, o interessado deverá apresentar ao SIM os seguintes documentos:

I - Exemplares dos rótulos a registrar, em seus diferentes tamanhos;

II - Formulário de Registro de Produto e Rótulos de Produtos de Origem Animal, constante no **ANEXO V** deste Decreto, incluindo registro de memoriais descritivos de processos de fabricação, da composição das matérias-primas e ingredientes com a descrição das suas quantidades em ordem decrescente e respectivos percentuais e de rotulagem de produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, podendo o responsável pelo "SIM" exigir que seja anexado ficha técnica de insumos e/ou aditivos utilizados.

§5º Quando o peso e data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve destacar essa ocorrência.

§6º É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de "croquis" dos rótulos que pretendam utilizar, podendo o SIM a seu juízo, criar modelos fictícios de rótulos, com o intuito de auxiliar na criação e composição gráficas corretas dos mesmos.

§7º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

§8º Nenhum rótulo, inscrição, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da Inspeção.

§9º A data da validade a constar no rótulo será no formato de "dia - mês - ano" (DD/MM/AAAA) para fins de impressão da validade do produto, podendo, a critério do SIM, ser



solicitado estudo de vida de prateleira em laboratórios credenciados, caso haja incoerências nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

§10. Quando a validade que constar no rótulo for por prazo fixo, esta impressão deverá ser solicitada e autorizada pelo SIM.

§11. Permite-se a fabricação de novos produtos de origem animal, não previstos nos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade vigentes, desde que seu processo tecnológico e sua composição sejam aprovados pelo SIM ou que os mesmos venham a ser normatizados por Regulamento Técnico ou legislação específica.

§12. Quanto ao registro, qualquer alteração, atualização na formulação do produto, forma do processamento ou em seu rótulo ou seu cancelamento, deverá ser comunicado com antecedência ao SIM com a devida solicitação para aprovação ou cancelamento prévio à efetiva produção ou cancelamento;

Art. 81. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Parágrafo único. Em relação a Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações oficiais existentes ou as que venham a substituí-las.

Art. 82. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro, deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, quando deverá ser seguido o preconizado pela RDC 429, de 08 de outubro de 2020, a RDC 459, de 21 de dezembro de 2020, a RDC 259, de 20 de setembro de 2002, a IN nº 67, de 01 de setembro de 2020, a IN nº 75, de 08 de outubro de 2020 além de outras normas legais ou que venham a substituí-las, além de outras exigências previstas neste Regulamento, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

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

II - Razão social ou nome do estabelecimento produtor;

III - Endereço do estabelecimento, quando em área urbana; ou distrito, quando em área rural;

IV - Carimbo oficial do SIM;

V - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SIM;



VI - Conforme o caso, CNPJ ou CPF do proprietário ou responsável pelo estabelecimento;

VII - Marca comercial do produto;

VIII - Data da fabricação, prazo de validade e a identificação do lote;

a. Ovos de conserva devem ter duas validades: 01 antes de aberto e outra depois de aberto.

IX - No rótulo, os ingredientes e quantidade devem ser mencionados de acordo com as o preconizado pela RDC 429, de 08 de outubro de 2020, a RDC 459, de 21 de dezembro de 2020, a RDC 259, de 20 de setembro de 2002, a IN nº 67, de 01 de setembro de 2020, a IN nº 75, de 08 de outubro de 2020 além de outras normas legais ou que venham a substituí-las, normas do INMETRO.

X - Indicação do número de registro do produto no SIM;

XI - Indicação da forma e temperatura de conservação do produto;

XII - O peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido conforme legislação do órgão competente;

XIII - Abaixo do carimbo devem constar os termos: Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Victor Graeff/RS - SIM sob o nº ____/____ (nº do registro do produto/nº do registro do estabelecimento no SIM);

XIV - A especificação "Indústria Brasileira".

XV - A informação "Não contém glúten", quando for o caso;

XVI - A expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XVII - A expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XVIII - Carimbo do SUSAF, Sabor Gaúcho ou outro, quando for o caso;

XIX - As informações aos alérgicos, conforme Resolução ANVISA nº 26, de 02 de julho de 2015 ou outra que venha a substituí-la;

XX - Tabela e/ou informação nutricional;

§1º A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada, preferencialmente, por meio de carimbo.

§2º Nos rótulos podem figurar referências a prêmios ou menções honrosas, desde que devidamente comprovada sua concessão, bem como selos devidamente reconhecidos.

§3º No caso de não-conformidade constatada no rótulo, o SIM, além de realizar as ações fiscais, comunicará, conforme o caso, os demais órgãos de fiscalização competentes, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.



§4º Na composição da marca é permitido o emprego de desenhos a ela alusivos.

§5º Os produtos de origem animal embalados, não devem apresentar descrição ou rótulo que utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

a. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

b. Quando os produtos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada em legislação específica.

§6º Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a língua vernácula, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

a. Atendendo à características culturais, permite-se o uso de língua estrangeira na rotulagem, sem necessidade de tradução, apenas na composição da marca comercial.

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

§7º O uso de corantes e aromatizantes artificiais, em produtos de origem animal obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente".

§8º Carcaças ou partes de carcaças em natureza de suídeos, bovídeos e ovinos recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção diretamente no produto.

§9º No caso de 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 etiquetas, que possam se manter presas ao produto.

§10. Os rótulos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento, só podem ser utilizados mediante autorização do SIM após análise de cada caso.



§11. No processo de aprovação e registro de rótulos, o SIM fará observar ainda, o disposto nas legislações pertinentes que regulam a rotulagem de alimentos.

Art. 83. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 84. O número de registro do estabelecimento; as iniciais "SIM"; a palavra "Inspecionado", tendo na parte superior os dizeres "Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento", e na parte inferior os dizeres "Victor Graeff - RS", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal de Victor Graeff, RS, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§1º As iniciais "SIM" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§2º O carimbo do SIM representa a marca oficial usada, unicamente, em estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização e constitui o sinal de garantia que o produto foi inspecionado por este Serviço.

§3º Os carimbos devem obedecer à descrição e aos modelos anexos, e devem ser colocados em caixas e outros continentes, rótulos, etiquetas ou produtos, numa cor única quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 85. Os modelos de carimbos, usados pelo SIM, obedecerão às seguintes especificações:

A) Modelo 1:

1 – Forma e dimensão: circular, com 7 cm (sete centímetros) de diâmetro;

2 – Dizeres: "Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento", escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro superior; "Inspecionado" e "SIM" seguido do número de registro do estabelecimento, escritos ao longo do diâmetro horizontal; e "Victor Graeff - RS" escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro inferior.

3 – Uso: para carcaças de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;



B) Modelo 2:

- 1 – Forma e dimensão: circular, com 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro;
- 2 – Dizeres: "Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento", escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro superior; "Inspeccionado" e "SIM" seguido do número de registro do estabelecimento, escritos ao longo do diâmetro horizontal; e "Victor Graeff - RS" escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro inferior.
- 3 – Uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos e demais espécies de açougue em condições de consumo em natureza, exceto as aves, aplicado externamente sobre as massas musculares;



C) Modelo 3:

- 1 – Forma e dimensão: circular com, no mínimo, 1,5 cm (um vírgula cinco centímetro) de diâmetro, podendo o mesmo ser aumentado de acordo com o tamanho do local a ser empregado, conforme o disposto no Item 3 – Uso.
- 2 – Dizeres: "Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento", escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro superior; "Inspeccionado", escrito ao longo do



diâmetro horizontal; "SIM" seguido do número de registro do estabelecimento; e "Victor Graeff - RS" escrito de forma semicircular, acompanhando o perímetro inferior.

3 – Uso: para embalagens, continentes ou envoltórios; rótulos e etiquetas de produtos em condições de consumo, aplicado externamente às mesmas.



D) Modelo 4:

1 – Forma e dimensão: retangular no sentido horizontal, medindo 6 x 7 cm (seis por sete centímetros);

2 – Dizeres: as iniciais "TF", no centro do retângulo, com letras medindo 4 cm (quatro centímetros) de altura; e as iniciais "SIM - VG" abaixo da inscrição anterior, com letras medindo 1 cm (um centímetro) de altura.

3 – Uso: para carcaças bovinas ou suínas submetidas ao processo de Tratamento pelo Frio.



§1º Para a carimbagem das carcaças, recomenda-se o uso da seguinte fórmula para tinta:

I - Violeta de metila - 10 g (dez gramas); Álcool absoluto - 500 mL (quinhentos mililitros);
Glicerina - 450 mL (quatrocentos e cinquenta mililitros).



II - Técnica de preparação: Dissolver a violeta de metila no álcool absoluto; aquecer a glicerina entre 45º a 50º C (quarenta e cinco a cinquenta graus centígrados), adicionar a mistura álcool/corante com agitação. Guardar em frasco escuro.

III - Em substituição à violeta de metila, poderá também ser usada a violeta de genciana.

IV - Permite-se a terceirização do preparo da tinta para carimbagem de carcaças, em laboratórios de manipulação legalmente estabelecidos.

§2º Será permitido aos estabelecimentos de abate, o emprego de carimbos com as iniciais dos proprietários de carcaças em condições normais de consumo, quando da prestação de serviço de abate, a fim de corretamente identificá-las.

- a. Nestes casos, os mesmos devem possuir letras com altura de 4 cm (quatro centímetros);
- b. Os mesmos serão empregados nas massas musculares das respectivas carcaças.

§3º O SIM adotará outros modelos de carimbos que se fizerem necessários às suas atividades.

CAPÍTULO X INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 86. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas serão aplicadas às infrações, as penalidades previstas neste regulamento e subsidiariamente conforme a **Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989** 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 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 referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

V – qualquer descumprimento e/ou infringência ao estabelecido neste Regulamento e na legislação vigente pertinente ao SIM.

Art. 87. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, a infração à legislação de produtos de origem animal acarretará, alternativa ou cumulativamente, as penalidades de:



I – notificação (**Anexo VIII**), para determinar a regularização de situações e não conformidades;

II – advertência (**Anexo IX**), quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé, a critério do SIM;

III – multa, de 10 a 1.000 URM (Unidade de Referência Municipal),(**Anexo XVI**) nos casos não compreendidos no inciso anterior;

IV – apreensão e/ou inutilização do produto (**Anexo X**), equipamento e utensílio, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

V – suspensão de fabricação de produto (**Anexo XI**), em casos de análise laboratorial microbiológica e/ou físico-química em desacordo com a legislação;

VI – interdição parcial ou total do estabelecimento (**Anexo XII**), quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII – suspensão das atividades, nos casos de reincidência de análises de água de abastecimento em desacordo com a legislação vigente e nos casos de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; (**Anexo XI**)

VIII – cancelamento do Registro do estabelecimento. (**Anexo XIII**)

VIX- liberação de atividade, nos casos de atendimento das exigências que motivaram a suspensão ou a interdição. (**Anexo XIV**)

§1º A interdição de que trata o Inciso VI poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;

§2º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§3º 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 econômica-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

Art. 88. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I- A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

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



III- Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 89. São consideradas circunstâncias atenuantes:

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

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

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

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

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

Art. 90. São consideradas circunstâncias agravantes:

I- Ser o infrator reincidente;

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

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

IV- Ter a infração consequências danosa à saúde pública;

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

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

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

Art. 91. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 92. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios, para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I – que se apresentem danificados por unidade ou por 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 – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- III – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V – que não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei.

§1º Nos casos do presente artigo, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério: nos casos de apreensão, após reinspeção completa poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

§2º Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais “in natura”, para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 93. Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – adulteração:

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

II – fraudes:

- a) alterações ou modificações total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;



c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

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;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 94. Aos infratores dos dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I – multa de 100 a 500 URM (Unidade de Referência Municipal):

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à 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;

c) aos que acondicionarem ou embalearem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

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

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

II – multas de 501 a 1000 URMs (Unidade de Referência Municipal):

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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

d) aos responsáveis por misturas de matérias primas em porcentagem diferentes das previstas nesta Lei;

e) aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque 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 a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

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

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

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

m) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de



fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

o) aos que lançarem no mercado produtos cujos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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

q) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

III – multa de 1001 a 1500 UFMs (Unidade de Referência Municipal):

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

c) aos que expuserem a venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

e) os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

f) os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV - multa de 1501 a 2000 URM (Unidade de Referência Municipal):

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) as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;



d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

e) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com padrões fixados nesta Lei ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

g) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

§1º Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Secretaria Municipal da Saúde e Assistência Social, para que assim sejam lavrados os competentes autos.

§2º No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, conforme disposto no Art. 6º da Lei Municipal nº 1.737/2017.

§3º Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 95. Todo produto de origem animal exposto a venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.

Art. 96. As penalidades as quais se referem na presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.



§1º Ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§2º A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá determinar a suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar sua atividade.

Art. 97. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração (ANEXO XV) detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável e o responsável legal.

Art. 98. O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda arquivada na pasta do estabelecimento autuado, nos documentos do SIM, e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Parágrafo único. O auto de infração será confeccionado conforme modelo anexo (ANEXO XV) ou outro que vier a substituí-lo.

Art. 99. O auto de infração deve ser assinado pelo funcionário do SIM que constatar a irregularidade e pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, deverá ter a assinatura de, no mínimo, duas testemunhas e será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a 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. 100. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará a gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

Art. 101. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal registrados no SIM.



Art. 102. Das infrações e penalidades indicadas neste Decreto, o sujeito passivo poderá apresentar:

I – Impugnação ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento, dentro do prazo de 15 (quinze) dias, contados do ciente;

II – Recurso ao Conselho Gestor do Serviço de Inspeção Municipal dentro do prazo de 15 (quinze) dias contados da data do ciente da decisão da impugnação (**ANEXO XVIII**), comunicada ao infrator através de Notificação de Decisão Administrativa (**ANEXO XVII**);

§1º A impugnação ou o recurso mencionarão:

- a) a autoridade julgadora a quem são dirigidas;
- b) a qualificação e assinatura do impugnante ou recorrente;
- c) as razões de fato e de direito em que se fundamentarem.

§2º A impugnação ou recurso serão indeferidos sem julgamento do mérito quando:

a) a parte for manifestamente ilegítima ou deixar de fazer prova de sua capacidade de representação;

b) o pedido for intempestivo;

§3º A autoridade julgadora da impugnação ou recurso, se entender que os elementos constantes do processo são insuficientes para decidir, poderá baixar os autos em diligências para que o responsável pelo SIM apresente as informações que julgar necessário;

§4º A decisão de primeira instância só será reformada pelo julgamento de segunda instância;

§5º Aos débitos provenientes de aplicações de penalidades contidas nesta lei, aplicam-se no que couber, o que dispõe a **Lei Complementar nº 1.755, de vinte e seis de dezembro de 2017** (Código Tributário Municipal) ou norma que vier a substituí-lo, para efeitos de cobranças, acréscimos legais, descontos, parcelamento.

Art. 103. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, sendo que após a publicação desta última decisão na imprensa oficial do Município a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças.

Art. 104. O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.



Parágrafo Único. Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 105. São responsáveis pela infração frente às disposições da presente Lei, 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

III – proprietários ou arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;

IV – que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V- que transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 106. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

CAPÍTULO XI

CONSELHO GESTOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 107. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM terá um Conselho Gestor do Serviço de Inspeção Municipal de caráter consultivo, com a finalidade de subsidiar as suas instâncias executoras nas ações necessárias às suas finalidades.

Parágrafo único. O Conselho de que trata o “caput” deste artigo será instalado em até 45 (quarenta e cinco) dias após a data de publicação deste Decreto.



Art. 108. O Conselho Gestor terá a seguinte composição:

- I – Dois representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento;
- II – Dois representantes da Secretaria Municipal da Saúde e Assistência Social;
- III – um representante da Secretaria Municipal da Administração e Fazenda.

§1º Serão convidados para fazer parte do Conselho Gestor:

- I – um representante do Escritório Municipal da ASCAR-EMATER;
- II – um representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Victor Graeff/RS;

§2º A coordenação do Conselho Gestor competirá ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento;

§3º A função de membros do Conselho Gestor será considerada prestação de serviço público relevante, não remunerada.

Art. 109. São atribuições do Conselho Gestor do SIM.

- I – elaborar propostas de diretrizes básicas e propostas de recomendações e instruções, por meio de documentos técnicos para o SIM;
- II – avaliar as ações do SIM, bem como receber e analisar críticas e sugestões;
- III – julgar recursos das infrações e penalidades contidas no Capítulo X deste regulamento;
- IV – nos termos deste regulamento, deliberar sobre os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento;

CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 110. As análises microbiológicas e físico químicas da água utilizada no setor de produção dos estabelecimentos e dos produtos neles produzidos serão realizadas em laboratórios, credenciados ou autorizados pelos serviços de inspeção estadual ou federal, ou ainda por laboratórios, empresas ou instituições de ensino superior, vinculados ou conveniados com o município de Victor Graeff por meio de instrumento próprio e que tenham as condições de atender as exigências das normas legais pertinentes.

Art. 111. A periodicidade das análises de matéria prima e dos produtos de origem animal será aleatória, sendo analisado um produto por vez, caso haja somente um produzido no estabelecimento. Quando for mais de um será enviado a laboratório tantos quantos forem produzidos para a análise ocorrer em todos, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do



laboratório credenciado e entrega do laudo final no SIM, a fim de se manter registros completos sobre as amostras analisadas, outrossim, o cronograma de coleta elaborado pelo SIM poderá ser alterado em caso de suspeita de alteração ou contaminação e obedecerão ao seguinte cronograma:

I - Análise físico-químicas dos produtos, a cada 12 (doze) meses, podendo a critério do SIM ser atendido o disposto no RTIQs ou outras legislações pertinentes de cada produto.

II- Análise dos padrões microbiológicos dos produtos, a cada 4 (quatro) meses, sendo requisitadas, no que couber, as análises previstas na RDC da Anvisa nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, ou outras que vierem a substituí-las.

Art. 112. A periodicidade das análises de água utilizada na produção será aleatória, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final no SIM, a fim de se manter registros completos sobre as amostras analisadas; outrossim, o cronograma de coleta elaborado pelo SIM poderá ser alterado em caso de suspeita de alteração ou contaminação e obedecerão ao seguinte cronograma:

I - Análise físico-químicas de água de abastecimento interno, a cada 12 (doze) meses;

II- Análise microbiológica da água de abastecimento interno, a cada 4 (quatro) meses;

§1º Serão requisitados, no que couber, para a análise dos padrões físico-químicos e microbiológicos da água o atendimento aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação Anvisa nº 5, de 28 de setembro de 2017, da Portaria Anvisa 888, de 4 de maio de 2021, ou outra que vier a substituí-la.

§2º Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§3º Para leite cru serão requisitados, no que couber, para análise e considerados como padrões legais vigentes o que estabelece a Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou outros dispositivos legais que venham a substituí-los;

§4º A periodicidade da realização das análises laboratoriais poderá ser alterada, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 113. Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de água de abastecimento e/ou produtos, proceder-se-á a ação fiscal através da aplicação de notificação para o estabelecimento, o qual deverá respondê-la com plano de ação descrevendo as medidas



preventivas e corretivas adotadas, em até 10 dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§1º O estabelecimento deverá apresentar no mínimo 1 (um) laudo completo como resultado satisfatório para o produto e/ou água de abastecimento no prazo a ser definido pelo SIM, com no máximo de 30 dias a contar da ciência da notificação.

§2º A suspensão imediata da produção mediante o primeiro laudo em desacordo e a avaliação da execução do plano de ação, ficará a critério do Serviço de Inspeção Municipal. No segundo resultado insatisfatório proceder-se-á a aplicação de penalidade de 50 URM's e com o terceiro resultado insatisfatório, a penalidade é a suspensão das atividades, até que se reestabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa, de acordo com os Artigos 86, 87 e seguintes do presente decreto regulamentador.

§3º Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o "SIM" intimará novamente o estabelecimento e o mesmo produzirá 01 (um) lote do produto que apresentou irregularidade, somente para análise;

§4º Se o lote produzido conforme no § 3º a análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o "SIM" intimará novamente o estabelecimento e o mesmo produzirá mais 01 (um) lote do produto que apresentou irregularidade, somente para análise;

§5º No caso do estabelecimento que apresentar problemas microbiológicos na segunda amostra consecutiva em produtos habitualmente produzidos em pequena escala pela agroindústria e, portanto, necessitar fazer 01 (um) lote do produto para realização de análise laboratorial, poderá fazê-lo em lote inferior a 10 kg (dez quilogramas), sendo que a quantidade a ser produzida será estabelecida em documento de cronograma de produção.

§6º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do SIM, sendo que os lotes destinados para análise ficarão armazenados na Agroindústria e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

§7º O estabelecimento somente será autorizado a voltar a produzir após apresentar resultados satisfatórios e a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 114. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.



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

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

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

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

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

Art. 115. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 116. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.



Art. 117. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM local.

§8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal;

Art. 118. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.



Art. 119. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

§3º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 120. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Parágrafo único. As empresas, assim como o serviço oficial, devem encaminhar suas amostras de controle interno para laboratórios idôneos.

CAPÍTULO XIII

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 121. Ficam os proprietários de estabelecimentos registrados no "SIM", obrigados a:

I – observar e cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento e demais legislações pertinentes ao SIM e à inspeção sanitária de produtos de origem animal;

II - Fornecer ao SIM, mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, os mapas de produção;

III – Fornecer armários, mesas, arquivos, livros, material de escritório e outro material que se julgue necessário às dependências do SIM, para seu uso exclusivo;

IV – Fornecer substâncias apropriadas para carimbagem de carcaças bem como substâncias apropriadas para a inutilização de produtos condenados.

V - Manter atualizado o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos.



VI – Manter um responsável técnico habilitado vinculado ao estabelecimento enquanto houver atividade.

VII - A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF's), observando o disposto na Portaria nº 368, de 08 de setembro de 1997, do MAPA e demais disposições pertinentes.

VIII – Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e post mortem* e abatidos mediante processo humanitário, respeitando o fixado na Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000, do MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

IX – Ainda, no que couber, ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/2017 (RIISPOA 2017), Decreto Federal nº 9.069, de 31 de maio de 2017, Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo.

CAPÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 122. Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 123. Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, no SIF, CISPOA ou SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei, executando-se o consumo na própria propriedade.

Art. 124. O Serviço de Inspeção Municipal poderá o serviço de vigilância sanitária municipal na fiscalização do comércio dos produtos de origem animal nos limites de sua competência;

Art. 125. Serão fixadas ou alteradas através de Decreto as taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre a produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

Art. 126. A cobrança das taxas previstas no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o décimo dia útil do mês subsequente da prestação dos serviços de inspeção.



Art. 127. Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.

Parágrafo Único. O atendimento ao disposto no *caput* deste artigo será contemplado através das ações previstas no Programa de Treinamento do Pessoal Técnico do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, constante no **ANEXO VII**, deste Decreto, o qual poderá sofrer adequações periódicas.

Art. 128. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal registrado no "SIM" poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 129. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento em consonância técnica com o Coordenador/Responsável pelo SIM e/ou consulta ao Conselho Gestor, podendo o chefe do Executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 130. Nos termos deste Decreto e seus anexos, ficam aprovadas as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para:

- a. **ANEXO XXV:** Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos (exceto enlatados);
- b. **ANEXO XXVI:** Estabelecimento de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal;
- c. **ANEXO XXVII:** Micro usinas de beneficiamento e industrialização de leite;
- d. **ANEXO XXVIII:** Micro queijaria;
- e. **ANEXO XXIX:** Fábrica de laticínios;
- f. **ANEXO XXX:** Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- g. **ANEXO XXXI:** Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- h. **ANEXO XXXII:** Estabelecimento de produtos de abelhas e derivados;

Art. 131. Após firmado o **Termo de Compromisso (ANEXO XIX)**, as indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de até 90 (noventa) dias, prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e legislação federal, estadual e municipal pertinente à matéria ou para atenderem ao previsto no referido Termo de Compromisso.

Art. 132. A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, adequado, modificado ou atualizado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VICTOR GRAEFF



"Mais trabalho, novas realizações"
ADM 2021-2024

Parágrafo único. Poderão ser emitidas e publicadas Instruções Normativas, Normas Técnicas e outros Atos Administrativos necessários à regulamentação e complementação ao bom atendimento e cumprimento do presente regulamento.

Art. 133. Revoga-se o Decreto Municipal nº 82, de 20 de novembro de 2017.

Art. 134. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VICTOR GRAEFF, aos 05 dias de abril de 2023.


LAIRTON ANDRÉ KOECHE
Prefeito Municipal



Registre-se e Publique-se:

ISMAEL CÁSSIO ELGER
Secretário Municipal de Administração e Fazenda