



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

DECRETO Nº 11/2022

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 1485, DE 15 DE MARÇO DE 2022, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO, CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM - E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

RODRIGO JACOBY TRINDADE - PREFEITO MUNICIPAL DE MORMAÇO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 1485, de 15/03/2022,

DECRETA:

TÍTULO I

Das Disposições Preliminares

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

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Mormaço, nos termos da Lei Federal 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 1485, DE 15 DE MARÇO DE 2022, será executada pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura, e seguirá os procedimentos estabelecidos neste Decreto.

§ 1º. A Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Mormaço em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros, indústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, ou outros que porventura vierem a substituir os supra citados.

§ 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 e rotulagem de quaisquer produtos destinados à alimentação humana, sejam estes carne e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados, leite e seus derivados, bem como os produtos de abelhas e seus derivados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art.3º. Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e do titular da pasta da Secretaria a qual o SIM está vinculado, fazer cumprir estas normas, também outras que poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Decreto.

§1º. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuições exclusivas do Fiscal Sanitário com formação em Medicina Veterinária, do Auxiliar de Inspeção municipal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

§2º. Os servidores, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o Art. 1º.

§3º. O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico Veterinário.

§4º. Para execução de suas atividades, o Médico Veterinário coordenador do SIM e/ou Médico Veterinário com atribuição de fiscalização têm autorização para conduzir veículo oficial.

§5º. Para efeitos sinérgicos o SIM estabelece desde já uma parceria com o setor de vigilância sanitária do município, tanto na observância de estabelecimentos comerciais bem como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

§6º. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela aprovação e concessão de registro prévio no Serviço de Inspeção Municipal – SIM que isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

§7º. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores, da atuação da empresa na qual exerce as suas funções, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV ou outra que venha a substituí-la.

§8º. Ficam isentos de Registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§9º. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções previstas em lei.

Art. 4º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) com aprovação de seus projetos e produtos, onde para efeitos sinérgicos o S.I.M. estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Parágrafo único. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Título V.

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

§1º. A inspeção permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais;

§2º. O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória;

§3º. A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo semanal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Coordenador do SIM.

Art. 6º. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

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

II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratórios;

III– dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no S.I.M., mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão.

IV– avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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

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

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

IX – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

XI– manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XII– recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

§1º. O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do S.I.M.

§2º. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do S.I.M.

§3º. Cancelado o registro, o material pertencente ao S.I.M., inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§4º. Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

TÍTULO II

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art.7º. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I– Os de carnes e derivados:

- a) Matadouro-Frigorífico;
- b) Fábrica de conserva de produtos cárneos;
- c) Entrepasto de carnes e derivados;
- d) Fábrica de embutidos frescos e defumados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

II– Os de leite e derivados:

- a) Granja Leiteira;
- b) Usina de beneficiamento de leite;
- c) Fábrica de laticínios;
- d) Queijarias.

III– Os de pescado e derivados:

- a) Abatedouro frigorífico de pescados;
- b) Entrepasto de Pescado;
- c) Fábrica de conservas de Pescado.

IV– Os de ovos e derivados:

- a) Fábrica de conservas de ovos;
- b) Granja de produção de ovos;
- c) Entrepasto de mel e cera de abelhas.

VI– Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.

§1º. O aproveitamento de produtos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo S.I.M.

§2º. Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala 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 predominante manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do tratamento diferenciado.

§3º. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento, tais como:

I– Matadouro-frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas;

II– Fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

III– Entrepasto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

IV– Fabrica de Embutidos Frescais: assim denominado o estabelecimento destinado à produção exclusivamente de produtos frescais necessariamente localizado em anexo a açougue ou entreposto de carnes e derivados.

§1º. Será permitida a industrialização de produtos frescais no entreposto de carnes e derivados desde que observado o disposto no inciso IV deste artigo.

§2º. As entidades sociais, a exemplo de sedes comunitárias, centros de tradições gaúchas, associações de moradores e similares poderão obter registro de fábrica de embutidos frescais, sem que necessariamente estejam anexos derivados ou açougue, desde que observem a legislação pertinente.

V– Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento de leite para consumo em natureza;

VI– Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos;

VII– Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

VIII– Queijarias: estabelecimento destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição destes produtos lácteos;

IX– Abatedouro frigorífico de pescados: o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

X– Entrepasto de pescado: estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização, e nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

XI– Fábrica de conservas de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

XII– Fábrica de conservas de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos;

XIII– Granja de ovos: o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura, oriundos de produção própria;

XIV– Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XV– Apiário/Casa do Mel: o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados oriundos de produção própria;

XVI– Entrepasto de mel e cera de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização e industrialização do mel e da cera de abelhas;

XVII– Entrepasto, Atacadista, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, esporeamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares, desde que observem a legislação pertinente.

TÍTULO III

Do Registro, Reformas, Cancelamento, Transferências e Implantação

CAPÍTULO I

Da Aprovação do Projeto e Obtenção de Registro

Art.8º. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária em âmbito municipal, de acordo com a Lei nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao S.I.M.:

I– Os estabelecimentos industriais especializados e nas agroindústrias com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo, industrialização e/ou ofertem produtos de origem animal fabricados em suas instalações;

II– As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nas queijarias e nas granjas leiteiras;

III– Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, executada a fabricação;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art.9º. Os estabelecimentos a que se refere o anterior receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo S.I.M.

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

§3º. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 10. Para o Registro do Estabelecimento junto ao S.I.M. se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I– Requerimento ao S.I.M. solicitando vistoria do Terreno em caso de novas instalações a serem construídas e análise do projeto;

II– Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro;

III– Memorial Econômico-Sanitário assinado pelo RT;

IV– Memorial descritivo da construção com ART;

V– Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo S.I.M.);

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

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

VIII– Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;

IX– Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100;

X– Fluxograma de produção;

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

XII– Termo de Livre Acesso;

XIII– ART do responsável técnico pela atividade do estabelecimento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

XIV– Licenciamento Ambiental vigente;

XV– Alvará de Licença, Localização e Funcionamento (Bloco de Produtor Rural, Declaração de Aptidão ao PRONAF ou outra declaração que vier a substituí-la, ou CNPJ);

XVI– Aprovação de rótulo(s) e produto(s) conforme descrito no art.55 deste Decreto;

XVII– Laudo de Potabilidade da água realizado a menos de 60 dias, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde N°. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

XVIII– Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação;

XIX–Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo obrigatória a descrição, no BPF, dos seguintes Programas de Autocontrole por categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário:

§ 1º. ABATE DE BOVINOS, BUBALINOS, SUÍNOS, OVINOS E AVES:

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

§ 2º. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

- I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II. Água de abastecimento;
- III. Águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. Limpeza e sanitização – PPHO;
- VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
- VII. Procedimentos sanitários das operações – PSO
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Controle de temperaturas;
- X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI. Testes microbiológicos e físico-químicos;
- XII. Recall;
- XIII. Treinamento de funcionários.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

§ 3º. LEITE E DERIVADOS:

- I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II. Água de abastecimento;
- III. Águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. Limpeza e sanitização – PPHO;
- VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
- VII. Procedimentos sanitários das operações – PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Controle de temperaturas;
- X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI. Testes microbiológicos e físico-químicos;
- XII. Recall;
- XIII. Controle de fraudes;
- XIV. Treinamento de funcionários.

Parágrafo único. O estabelecimento que produzir produtos derivados do leite e/ou leite deverá ainda apresentar Manual de Bancada de Laboratório contendo todas as análises realizadas na recepção da matéria-prima (leite), Programa de Coleta de Leite Cru Refrigerado e Plano de Qualificação dos Fornecedores de Leite.

§ 4º. OVOS E DERIVADOS:

- I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II. Água de abastecimento;
- III. Águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. Limpeza e sanitização – PPHO;
- VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
- VII. Procedimentos sanitários das operações – PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Controle de temperaturas;
- X. Recall;
- XI. Treinamento de funcionários.

§ 5º. PESCADO E DERIVADOS:

- I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II. Água de abastecimento;
- III. Águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. Limpeza e sanitização - PPHO;
- VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
- VII. Procedimentos sanitários das operações - PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Controle de temperaturas;
- X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI. Testes microbiológicos e físico-químicos;
- XII. Recall;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

- XIII. Controle de fraudes;
- XIV. Treinamento de funcionários.

§ 6º. MEL E DERIVADOS:

- I. Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II. Água de abastecimento;
- III. Águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. Limpeza e sanitização – PPHO;
- VI. Higiene, hábitos e saúde dos operários;
- VII. Procedimentos sanitários das operações – PSO
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Controle de temperaturas;
- X. Testes físico-químicos;
- XI. Recall;
- XII. Controle de fraudes
- XIII. Treinamento de funcionários.

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

CAPÍTULO II

Das Reformas, Ampliações e/ou Alterações

Art. 11. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

I–Reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

- a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao S.I.M., no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Aprovação do Departamento de Projetos e Engenharia da Prefeitura Municipal;
- c) Memorial descritivo da construção assinado pelo RT;
- d) RT ou RRT do responsável pelo projeto da construção;
- e) Cronograma de execução das obras;
- f) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;
- g) Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e3 câmaras com escala mínima de 1/100;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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

II–Reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao S.I.M., no qual solicita Análise do Projeto;

b) Memorial descritivo da construção assinado pelo RT;

c) Cronograma de execução das obras;

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

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

§1°. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá uma autorização expedida pelo S.I.M., onde o requerente pode dar início às obras;

§2°. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art. 12. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar, assim que possível, a inspeção no estabelecimento.

Art.13. Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01(um) ano podendo ser renovado anualmente por, até, o período total de 12 (doze) meses.

§1°. Até a data da conclusão de demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I– Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01(um) ano;

II– Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

III– As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo S.I.M. conforme Normas Técnicas vigentes;

§2°. Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art. 14. O Registro Definitivo no S.I.M. somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

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

CAPÍTULO III

Alteração de Razão ou Cancelamento de Registro

Art.15. A alteração da razão social ou cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao S.I.M. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos.

I – Requerimento ao S.I.M.;

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

III – Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

IV – Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

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

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

VII – No caso de transparência de registro, por alteração contratual ou razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático de rotulagem da firma antecessora.

Art. 16. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitante seja feita a competente transparência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transparência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§3°. Enquanto a transparência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§4°. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1°, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transparência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5°. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrecadamento dos imóveis respectivos e realizados a transparência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO IV

Da Implantação

Art.17. Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

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

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

III – Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV – Facilidade de acesso;

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

VI – Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII – Facilidade na delimitação da área.

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

§2°. A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

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

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

Art.18. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§1°. A água de abastecimento deve atender aos padrões de portabilidade estabelecimentos pela Portaria GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 202do Ministério da Saúde ou legislações que vierem a substituí-la e/ou alterá-la.

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

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

§5°. A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art.19. As instalações devem atender as normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

I – Localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II – Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com área compatível com o volume máximo da produção e tamanhos das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III – Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa;

IV – Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

V – Possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VI – Possuir pé direito que permite a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

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

Parágrafo único: os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização de inspeção “ante-mortem”.

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

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

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

XI – Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;

XII – Dispor, quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM;

XIII – Dispor, quando necessário de escritório para o fiscal S.I.M.;

XIV – Dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XV – Dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVI – Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretaria de Agricultura do Estado ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.



TÍTULO IV

CAPÍTULO I

Dos Estabelecimentos

Art. 20. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Mormaço, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

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

§3º. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BRF).

§4º. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em fábrica de laticínios ou entreposto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

Art. 21. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Mormaço deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, do próprio município, estadual equivalente ou municipal equivalente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

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

§2º. A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica.

§3º. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS OU SISBIF-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (SIM) ou federal (SIF), respectivamente.

CAPÍTULO II

Dos Procedimentos para o Abate

Art. 22. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 e janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art. 23. Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 24. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes de evisceração. Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

Art. 25. Eviscerar, sob as vistas de funcionários do S.I.M., em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 26. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 27. O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, durante o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

CAPÍTULO III

Da Inspeção “Ante-Mortem” e “Post-Mortem”, da Matança de Emergência e da Inspeção de Leite e Derivados.

Art. 28. Com relação à inspeção “ante-mortem” cumprir no que couber o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9013 de 29.03.2017 ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 29. Cumprir no que se refere à matança de emergência o disposto nos artigos 105 a 111 do RIISPOA ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 30. No que couber cumprir, no que se refere à inspeção do leite e derivados, o disposto nos artigos 233 a 263 do RIISPOA ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 31. 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, independente de sua utilização.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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

§2º. A critério do SIM será permitida a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados;

§3º. Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento da graxarias industriais.

CAPÍTULO IV

Das Condições de Higiene

Art. 32. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal serão realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§1º. Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) da empresa, de acordo com o art. 10, XIX, §2º deste Decreto.

Art. 33. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 34. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 35. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF como solicita o art. 10, XIX, §2º, item "e" deste Decreto.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

§2º. Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.

Art. 36. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 37. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes de cor brancas, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 38. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao SIM.

Art. 39. É proibida, em toda área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 40. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 41. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 42. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 43. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não- comestíveis” e “condenados” ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 44. Os matadouros e indústrias controladas pelo S.I.M. devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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

Art. 45. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 46. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 47. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 48. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 49. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 50. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM registro atualizado.

CAPÍTULO V

Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem

Art. 51. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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

Art. 52. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 53. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 54. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do S.I.M.

§1º. A aprovação de rótulo seguirá critério definidos pelo S.I.M.

§2º. A rotulagem e carimbagem sempre que possível, obedecerá a legislação estadual e federal existente até a data da publicação de normatização própria.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art. 55. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pelas legislações relacionadas vigentes.

Art. 56. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 57. Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 58. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos fornecidos pelo SIM.

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

§2º. Os carimbos para uso do S.I.M. seguirão o padrão abaixo descrito.

SECRETARIA DA AGRICULTURA
MUNICÍPIO DE MORMAÇO
000
INSPECIONADO
S.I.M.

Formato: Losangular

Medida: 5cm de diâmetro

Uso: Carcaças.

Medida: 5 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra: INSPECIONADO

Uso: Etiquetas lacres, testeiras de embalagens de peso superior a 2 (dois) kg.

Medida: 2 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra: INSPECIONADO.

Uso: Embalagens com 2 (dois) kg ou inferior a 2 (dois) kg.

§3º. Os rótulos para uso do S.I.M. seguirão o padrão abaixo descrito.

Formato: Retangular



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Medida: 5 cm x 6 cm

Uso: Uso individual no produto, que foi INSPECIONADO

Deve conter no rótulo as informações nutricionais.

CAPÍTULO VI

Conservas

Art. 59. É proibido o emprego de valor nutritivo das conservas, ser prejudicadas ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo único. É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento ou que venham a ser aprovados pela D.I.P.O.A.

Art. 60. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo único. Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

Art. 61. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 62. Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:

- 1 – aipo (*Celerigraveolens* e *Apiumgraveolens*);
- 2 – alho (*Alliumsativum*);
- 3 – aneto (*Anethumgraveolens*);
- 4 – aniz (*Pimpinela anizum*);
- 5 – baunilha (*Vanilla planifolia Andrews*);
- 6 – canela (*CinamonumceylanicumBreyre*);
- 7 – cardomomo (*Elleteriacardamonum*);
- 8 – cebola (*Allium cepa*);
- 9 – cravo (*Caryophyllusaromaticus L.*);
- 10 – cominho (*Cuminumcyminum, L*);



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

- 11 – coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- 12 – gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe);
- 13 – louro (*Laurus nobilis* L);
- 14 – macis (o envoltório da noz moscada);
- 15 – maiorana (*Majorana hortensis*);
- 16 – Mangerona (*Origanum majorana*, L);
- 17 – menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- 18 – mostarda (*Brassica nigra*, Koen, *Brassica juncea*, Hooker e *Sinapis alba* L);
- 19 – noz moscada (*Myristica fragrans* Mant);
- 20 – pimentas:
- preta (*Piper nigrum*, L)
 - branca, é o mesmo fruto, (porém descortiado)
 - vermelha ou p. de caiena (*Capsicum baccatum*, L)
 - malagueta (*Capsicum pendulum*, Velloso)
- 21 – pimento (*Pimenta officinalis* Lindl.) – sinon.: allspice, pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
- 22 – pimentão (Paprika)- (*Capsium annuum*, L.);
- 23 – salva (*Salvia officinalis*, L.);
- 24 – tomilho (*Thymus vulgaris*, L).

Art. 63. Entende-se por “corante” as substâncias que dêem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo que se prestem à uniformidade de sua coloração.

§1º. São corantes permitidos os de origem vegetal, como a açafraão (*Crocus sativus* L.), a cúrcuma longa L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L.), o urucum (*Bixa orellana*).

§2º. É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha, em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 64. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da D.I.P.O.A. bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art. 65. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, é proibida a entrada de produtos de origem animal que não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA ou em serviços de inspeção reconhecidos como equivalentes, observado o disposto no art. 151 do Decreto nº 5.741, de 2006.

Art. 66. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados, pela D.I.P.O.A. e mediante declaração nos rótulos.

Art. 67. O emprego dos nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que, no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 68. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

1 –240g(duzentas e quarenta gramas) para cada 100 (cem litros) de salmoura;

2 –60g (sessenta gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne, na cura a seco, de mistura com o sal (cloreto de sódio);

3 – 15g (quinze gramas) para cada 100kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com o sal (cloreto de sódio).

§1º. Os estoques de nitritos, bem como de misturas prontas que os contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§2º. A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor em nitrito de produtos ou misturas prontas, bem como das produzidas no próprio estabelecimento.

§3º. É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pela D.I.P.O.A.

Art. 69. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 70. Não é permitido o emprego de salmouras, turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 71. Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovada pela D.I.P.O.A.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art. 72. As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 73. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa.

Parágrafo único. As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 74. Segundo o tipo do embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 75. Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 76. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo único. É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 77. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 78. É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos; permite-se com a mesma finalidade, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia da D.I.P.O.A.

Art. 79. Os embutidos são considerados fraudados:

1 – quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferentes das constantes neste Regulamento e em atos complementares;

2 – quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

3 – quando houver adição de água ou de gelo, com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento;

4 – quando forem adicionados tecidos inferiores; ou

5 – quando não estiverem de acordo com fórmulas registradas.

Art. 80. Devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:

1 – quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

2 – quando à apalpação se verificarem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

3 – quando há indícios de fermentação pútrida;

4 – quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;

5 – quando a gordura está rançosa;

6 – quando o envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa;

7 – nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;

8 – quando se constatem germes patogênicos;

9 – quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença da E. coli típica.

Art. 81. Entendem-se por “salgados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 82. Entendem-se por “defumados” os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§1º. Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§2º. A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

I – estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção; (HD, pendrive, termômetro digital, câmara fotográfica);

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

III – infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

§1º. Para cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos;

§2°. Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste regulamento.

§3°. Quando a sala não for de uso exclusivo do SIM os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do S.I.M.

§4°. Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

§5°. Nos casos de emergência, (férias ou licenças, o município poderá contratar 01(um) especialista, com habilitação de Médico Veterinário, nos termos do artigo 37, inciso IX, da Constituição Federal, para atender os serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a 06(seis) meses.

Art. 83. Serão criadas instruções normativas com a finalidade de implementar ações de combate a clandestinidade e projetos de educação sanitária, bem como ações conjuntas entre municípios.

TÍTULO V

Das Infrações e Penalidades

Art. 84. As infrações ao presente Decreto serão punidas administrativamente, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal, de acordo com previsão contida no art. 6° da Lei Municipal nº 1.275/2017.

Parágrafo único: Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstruir ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre os dados estatísticos referentes à qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 85. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penais cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativamente e/ou cumulativamente com as penalidades de:

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

II – multa, de até 10.000(dez mil) Unidades de Referência Municipal- URM, nos casos não compreendidos no inciso anterior;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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

IV – apreensão de equipamento e/ou utensílio;

V – perda do produto, equipamento e utensílio;

VI – inutilização do produto;

VII – interdição do produto, equipamento e utensílio;

VIII – suspensão de fabricação de produto;

IX – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

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

§1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

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

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

§4º. A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido, a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator e a respectiva localização.

Art. 86. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios, para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

V – que não estiverem de acordo com o previsto neste Decreto.

§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 será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

§2º. Nos 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 S.I.M.

Art. 87. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, 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 prévia autorização do 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, e acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão 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 contido na embalagem ou recipiente.

III – Falsificações:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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 neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

Art. 88. Aos infratores dos dispositivos deste Regulamento 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, à higiene do equipamento e dependência, 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 embalem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do S.I.M. 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.

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 neste Regulamento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no S.I.M.

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

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

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizem 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 SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

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

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

n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no SIM, as transparências de responsabilidades previstas no Regulamento, 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 SIM;

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 SIM.

r) aos responsáveis pelo estabelecimento que não apresentar as análises laboratoriais nos parâmetros legais estabelecidos neste Regulamento de qualidade da água ou produtos, em termos periodicidade exigida e qualidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

III – multa de 1001 a 1500 URMs(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 SIM;

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

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

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 despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV – multa de 1501 a 2000 URMs (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 – S.I.M., possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

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

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

f) aos responsáveis por estabelecimento que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com padrões fixados neste Regulamento 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 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

§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 SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio – SEAPA, para que assim sejam lavrados os componentes autos.

§2º. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal nº. 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la.

§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. 89. Todo produto de origem animal exposto à venda, sem qualquer identificação que permite 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 neste Regulamento.

Art. 90. 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 SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

Art. 91. São responsáveis pela infração frente às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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

Art. 93. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, em três vias, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas. Deverá também se proceder ao correto preenchimento dos demais campos existentes no auto.

§1°. A primeira via será entregue ao infrator, proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, à segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ao arquivo do SIM.

§2°. O Coordenador do SIM, em posse da segunda via do auto de infração deverá, dentro do prazo de 15 (quinze) dias, abrir novo Processo Administrativo Sanitário (PAS).

§3°. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, isto constará no próprio auto, remetendo-se a primeira via do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 94. O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal, que dispõe sobre Normas de Saúde em Vigilância Sanitária.

Art. 95. O infrator poderá protocolar defesa até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração.

§1°. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá em primeira instância, ao Coordenador do SIM e, em segunda e última instância por equipe denominada em conjunto com o serviço de inspeção municipal para formar a segunda e última instância julgadora, esta deverá ser composta por 02 (duas) a 03 (três) profissionais que possuam contato e experiência na área de alimentos.

§2°. Em caso de impedimento do Coordenador do SIM em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuador, caberá decisão de primeira instância 15 (quinze) dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 96. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso e seu arquivamento.

Art. 97. O não recolhimento da multa no prazo legal de 30 (trinta) dias implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

§1º. O prazo fixado pelo “caput” do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena.

§2º. Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, a juízo do SIM.

Art. 98. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, fornecendo-se quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

Art. 99. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas.

Art. 100. Aos servidores do SIM quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no SIM.

TÍTULO VI

Das Análises Laboratoriais

Art. 101. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Parágrafo único. Para fins de análise laboratorial, conforme a Resolução 001/2015 e Resolução 001/2016 da Secretaria da Agricultura do Estado entende-se como matéria-prima a ser analisada o leite cru.

Art. 102. As coletas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do S.I.M. ou Coordenador do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve ser enviada devidamente lacrada com lacre do serviço de inspeção municipal, sendo este retirado somente pelo laboratório.

§1º. O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente através de análise do grau de risco a ser normatizada.

I – O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de 01(uma) análise físico-química semestral e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais, sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecido a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

realização de 01(uma) análise físico-química semestral e 03 (três) análises microbiológicas anuais;

II – No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade semestral ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

III – Para mel será realizada 01(uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano;

IV –As análises físico-químicas e microbiológicas da água devem contemplar as análises e parâmetros estabelecidos na PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021 e dos produtos de origem animal devem contemplar as análises e parâmetros estabelecidos na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 a que vier a substituí-las e/ou alterá-las e, quando houver complementação, pelas RTIQs. Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessário.

§2º. O Serviço de Inspeção Municipal e/ou o SIM podem, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

§3º. A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do SIM.

§4º. O S.I.M. e/ou o SIM podem, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério do S.I.M. ou do SIM.

Art. 103. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente proibida, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao fiscal do S.I.M. e/ou Coordenador do SIM para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

§1º. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do SIM onde,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§2º. O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório.

Art. 104. Em caso de nova não conformidade, o estabelecimento será notificado e o lote de produto apreendido deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção, ficando os três lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no primeiro “teste para liberação” ou “TL”.

Parágrafo único. A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais nos três lotes analisados no “TL”.

Art. 105. Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro “TL”, cumpre-se as sanções descritas no artigo anterior adicionando-se a atuação com penalidade de advertência e/ou multa conforme enquadramento nos artigos previsto neste Regulamento.

§1º. O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um “TL” em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

§2º. A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 106. O aparecimento de análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao fiscal do S.I.M. e/ou Coordenador do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de nova coleta.

§1º. O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 5(cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

§2º. Em caso de nova análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

estabelecimento será autuado e multado, até que apresente uma nova análise oficial conforme.

Art. 107. A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos parágrafos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações conforme especificado neste Regulamento.

Art. 108. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de janeiro de 2001, da Agência nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de março de 2017, e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 109. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será notificado.

§1º. No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo SIM em consonância com o inciso V do art.56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

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

TÍTULO VII

Disposições Gerais e Transitórias

Art. 110. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino e procedente de outro Estado, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou notificação e, em caso de reincidência, multa como estabelecimento no art. 85, inciso II, ficando ainda submetidos às demais penalidades legais.

Art. 111. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

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

Art. 112. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – princípios básicos ou composição centesimal;

III – tecnologia do produto.

Art. 113. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 114. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 115. Os arquivos do S.I.M. são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM e ao Prefeito Municipal para posterior autorização para visualização, acesso ou até mesmo cópia de algum documento. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Prefeito Municipal.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do Poder Executivo e o Secretário da Pasta.

Art. 116. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM e/ou Secretário Municipal de Agricultura em consonância técnica com o Coordenador do SIM, podendo ser editados atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 117. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

Art. 118. Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em três vias.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Art. 119. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 60 (sessenta) dias, prorrogável por igual período, mediante solicitação por escrito aprovada pelo SIM ou a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e à legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

Art. 120. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 121. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**CENTRO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL,
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MORMAÇO - RS,
EM 16 DE MARÇO DE 2022.**

**RODRIGO JACOBY TRINDADE
PREFEITO MUNICIPAL**

Registre-se e Publique-se

Data Supra.