

DECRETO Nº 4.839, DE 10 DE SETEMBRO DE 2022.



**Regulamenta a Lei nº 4.213 de 14 de junho de 2022, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do município de Sapucaia do Sul.**

O Prefeito Municipal de Sapucaia do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Artigo 82, inciso X, da **Lei Orgânica** do Município, DECRETA:

CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** O presente Decreto institui as normas que regulamentam, em todo território do município de Sapucaia do Sul o Serviço de Inspeção Municipal, dispondo sobre as normas, as condições higiênico-sanitárias e o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens, de acordo com a Lei municipal nº 4.213/2022.

**Art. 2º** Para efeitos de identificação e referência ao Serviço de Inspeção Municipal, utilizar a abreviatura "S.I.M.".

**Art. 3º** O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal é de competência da Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul, será executado pela seção do S.I.M, vinculada à Secretária Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura e Abastecimento - SMICAA, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Municipal nº 4.213, de 14 de junho de 2022.

§ 1º Será exercida em todo o território do Município de Sapucaia do Sul pelo S.I.M, mas não restrita a este sob regime de SUSAF ou SISBIPOA.

§ 2º Nos estabelecimentos registrados no S.I.M, que não estejam indicados para sistemas como SISBIPOA ou SUSAF terão autorização de distribuição apenas no município.

**Art. 4º** O S.I.M. poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Rio Grande do Sul e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUSAF ou SISBIPOA.

Parágrafo único. 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.

**Art. 5º** Os servidores incumbidos da execução do presente Decreto terão identificação funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura e Abastecimento.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuições exclusivas do Fiscal Sanitário/Coordenador com formação em Medicina Veterinária, do Auxiliar de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuárias respeitadas às devidas competências.

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

§ 3º O cargo de Coordenador do S.I.M. será exercido por Médico Veterinário, gerando a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica - ART junto ao CRMV/RS.

§ 4º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

**Art. 6º** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante morte e post-morte das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais, especiarias e outros;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmula registradas;

XII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XIII - verificação das matérias-primas;

XIV - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-prima

XV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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

XVII - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVIII - fiscalização e execução de autos de infração; e

XIX - quaisquer outros procedimentos que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme art. 19 - I da Resolução nº 1.138, de 16 de dezembro de 2016, do Conselho Federal de Medicina Veterinária - CFMV ou outra que venha a substituí-la.

**Art. 7º** Poderão ser redigidos regulamentos ou instruções normativas complementares por força deste Decreto.

**Art. 8º** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M, deverá ser instalada de forma periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º A inspeção será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça. No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate. Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção será instalada em caráter periódico, respeitadas as sazonalidades da produção, como no caso do mel.

§ 2º O S.I.M. determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme capacidade de recursos humanos do S.I.M, bem como capacidade de câmara fria. Quando o estabelecimento desejar operar fora do cronograma, deverá notificar o S.I.M. com antecedência mínima de 48 horas.

§ 3º O estabelecimento com inspeção permanente que desejar operar fora da capacidade de recursos humanos do Serviço de Inspeção fica obrigado a ceder pessoal auxiliar(es) de linha(s), sob comando e supervisão da autoridade competente.

§ 4º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este Decreto de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no capítulo XIII.

**Art. 9º** Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação sanitária vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

§ 1º Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a;

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

II - É de responsabilidade do estabelecimento o adequado acondicionamento de amostras colhidas para análise fiscal, bem como a garantia da inviolabilidade e autenticidade do material coletado, bem como a remessa ao laboratório;

III - fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto à repartição arrecadadora;

V - avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, de chegada de animais para abate ou barcos de pescado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M;

VI - fornecer quando necessária alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do coordenador do S.I.M. junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, quando devam ser remetidos às dependências do S.I.M;

VIII - fornecer armários, mesas, registro, documentações, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário para seu uso exclusivo;

IX - manter locais apropriados, a juízo do coordenador do S.I.M, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção municipal, estadual ou federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - em caso de produtos condenados (e/ou apreendidos, impróprios ou não para o consumo), quando não há instalações apropriadas para sua transformação imediata, devem ser destinados para empresas de indústria de farinha, ossos e ração, ou outra que venha a substituí-la;

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

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

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

XV - pagar as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente.

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

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

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

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

**Art. 10.** Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código do Consumidor, normas complementares e os da Secretaria de Saúde.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou o que vier a substituí-lo, no que for omissivo ou diferente deste Decreto.

## CAPÍTULO II

## CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 11.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- a) abatedouro frigorífico;
- b) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

§ 3º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. Os estabelecimentos de que trará o caput assegurarão que no preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pelo S.I.M.

II - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- a) barco-fábrica;
- b) abatedouro frigorífico de pescado;
- c) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- d) estação depuradora de moluscos bivalves.

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e

produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

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

III - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- a) granja avícola; e
- b) unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

IV - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- a) granja leiteira;
- b) posto de refrigeração;
- c) queijaria

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao

acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

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

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

§ 4º Para os fins decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

V - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

a) unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

VI - Dos estabelecimentos de armazenagem:

a) entreposto de produtos de origem animal; e  
b) casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de

produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização desta atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

**Art. 12.** A Inspeção Industrial e Sanitária obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a elas relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 10.468 de 18 de agosto de 2020, e suas alterações e normas complementares.

### CAPÍTULO III

#### ESTABELECIMENTOS E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**Art. 13.** Nenhum estabelecimento que faça produção de produtos de origem animal no município poderá funcionar, no município de Sapucaia do Sul, sem estar previamente registrado no serviço estadual, federal ou municipal, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixado pelo Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos registrados no S.I.M. que não estejam indicados para sistemas como SISBIPOA ou SUSAF terão autorização de distribuição apenas no município.

**Art. 14.** Sujeitos ao registrados no Serviço de Inspeção Municipal, todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos de abelhas e seus derivados, os ovos e seus derivados, conforme a classificação constante do artigo 11 deste Decreto.

Parágrafo único. Para efeitos de fiscalização de produtos o Serviço de Inspeção Municipal

poderá trabalhar em parceria com outros setores do município, em especial com o departamento de vigilância em saúde.

**Art. 15.** As agroindústrias de pequeno porte, com metragem inferior à 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) seguirão características gerais definidas neste Decreto.

§ 1º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, com o cronograma de processamento aprovado pelo S.I.M, inclusive numa mesma sala, a critério do S.I.M, respeitando a peculiaridade de cada processo tecnológico e a higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentado classificação secundária à sua classificação principal.

§ 3º Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 4º Será concedido apenas um certificado de registro à mesma razão social, localizada em área comum.

**Art. 16.** 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.

**Art. 17.** Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

§ 1º O Título de Registro é o documento emitido pelo coordenador do S.I.M. ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

§ 2º O referido título somente será emitido após a apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo órgão de meio ambiente.

I - O registro será requerido a SMICAA, instituindo-se o processo de acordo com as Instruções Normativas pelo S.I.M.

**Art. 18.** Quando for solicitado o registro à coordenação do S.I.M. serão exigidos os seguintes documentos:

I - O Manual de Boas Práticas de Fabricação, deverá conter, entre outros julgados necessários pelo S.I.M, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP`s):

- a) Água de abastecimento;
- b) Águas residuais (para matadouro-frigorífico e leite e derivados):
- c) Controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- f) Controle de temperatura, calibração e aferição de instrumentos;
- g) Abate humanitário(para matadouro-frigorífico);
- h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

II - Poderão ser solicitados outros POP`s julgados necessários para implantação das Boas Práticas de Fabricação.

§ 1º Poderá, a critério do S.I.M. ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não, ser solicitada inclusive a escala necessária;

**Art. 19.** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

**Art. 20.** Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeitos de registro ou relacionamento.

**Art. 21.** Aprovados os projetos pela Secretaria de Planejamento e Urbanismo e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

**Art. 22.** Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como intalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

**Art. 23.** Concluídas as obras e instalações dos equipamentos será requerido ao S.I.M. a vistoria final e a autorização para início dos trabalhos de produção.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete o S.I.M, realizar a inspeção no estabelecimento.

**Art. 24.** Requerido adequadamente o registro no S.I.M, e apresentada à documentação correta, o local será devidamente vistoriado, e as eventuais complementações, alterações, e/ou substituições necessárias declinadas ao Requerente, por escrito, com outorga do prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias para atendimento e reivindicação de nova vistoria, sob

pena de caducidade da pretensão de registro.

§ 1º Em caso de necessidade devidamente comprovada, o Requerente poderá reivindicar, por escrito, com regular protocolo, prorrogação do prazo a que se refere o caput deste artigo, por até 120 (cento e vinte) dias.

§ 2º O requerimento de prorrogação do prazo de que trata o § 1º deste artigo, deverá estar acompanhado da documentação comprobatória da justificativa alegada, e ser protocolado até o último dia do prazo originalmente concedido ao Requerente.

**Art. 25.** O certificado será renovado anualmente.

**Art. 26.** Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente Decreto, o S.I.M. fará as exigências cabíveis.

**Art. 27.** O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro automaticamente.

**Art. 28.** A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do S.I.M.

**Art. 29.** Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do S.I.M.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M, 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 arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome de qual esteja ele registrado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 60 (sessenta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

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

§ 6º O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

§ 7º No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos, de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

**Art. 30.** Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

**Art. 31.** O S.I.M. poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Parágrafo único. Na ocasião de reformas ou adequações solicitadas pelo Serviço ou demandadas pelo estabelecimento, obrigatoriamente deverá ser requerido por este último ao S.I.M. através de processo específico.

**Art. 32.** É permitida a multifuncionalidade em relação a produção de produtos de origem animal do estabelecimento, desde que em momentos distintos, para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento, conforme art. 10 da instrução normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017, ou o que vier a substituir.

**Art. 33.** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, a critério do S.I.M, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art. 34.** O S.I.M. determinará, sempre que necessário melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma e mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, minimizando os riscos de contaminação, tais como lavar e desinfetar os pisos, cerca dos curais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias.

#### CAPÍTULO IV DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS

**Art. 35.** Para instalação e funcionamento dos estabelecimentos, os mesmos devem atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, conforme o caso.

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão obrigatoriamente implantar as Boas Práticas de Fabricação - BPFs (GMPs) aprovado pela Portaria MAPA nº 368/97 e legislações complementares ou outra que vier a substituí-la, bem como outras legislações complementares vigentes.

**Art. 36.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

## CAPÍTULO V INSTALAÇÕES

**Art. 37.** 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 Decreto, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

**Art. 38.** Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo S.I.M.

**Art. 39.** Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecida.

§ 2º Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pelo Ministério da Saúde, e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-la.

§ 3º Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§ 4º A critério do S.I.M. poderão ser solicitadas análises complementares às

estabelecidas nas referidas legislações.

**Art. 40.** As instalações devem atender ao Decreto do S.I.M, bem como Instruções Normativas específicas para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

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

a) Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar as margens das rodovias.

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

III - Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpo, banheiros, vestiários e depósitos separados;

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

V - Possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinada para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

a) O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduo e os ralos com sifões e gelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

b) As portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação as carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

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, vapor ou produtos adequado para higienizar/esterilizar 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 interligados a eficiente sistema de infiltração, 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 S.I.M, XIII - dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do 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.

a) Dispor de barreiras sanitárias na entrada e em locais que tiverem necessidade higiênica.

Parágrafo único. Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas do Serviço de Inspeção Estadual.

## CAPÍTULO VI DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 41.** Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" conforme o Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 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 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou o que vier a substituir, obedecendo à legislação vigente para cada espécie.

## CAPÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

**Art. 42.** Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Sapucaia do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecidos 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, deverão observar os requisitos do Manual de Boas Práticas de Fabricação e implantação das mesmas.

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para e 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. 43.** As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Sapucaia do Sul, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal ou de sistema equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

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

§ 2º A matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado.

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

§ 4º A mão de obra deverá ser capacitada nas Boas Práticas de Fabricação, com devida apresentação de certificado de participação em curso homologado em órgão competente. O responsável técnico pelas atividades de manipulação deve promover treinamentos admissionais e no mínimo anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores. Tais treinamentos também podem ser ministrados por instituições competentes e devem ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

## CAPÍTULO VIII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

**Art. 44.** Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código do Consumidor.

**Art. 45.** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor 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.

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

**Art. 46.** 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 Só poderão ser utilizados na higienização e sanitização produtos registrados na ANVISA, observando-se o prazo de validade e devendo o estabelecimento ter em seu poder, a ficha técnica dos produtos utilizados.

**Art. 47.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

**Art. 48.** Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

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

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

**Art. 49.** 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 legislações pertinentes.

**Art. 50.** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou tocas e botas.

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

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

**Art. 51.** Exigir do pessoal que manipule produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos de higiene apropriados e aprovados. Se exige também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final de produção.

**Art. 52.** É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetivos e materiais estranhos.

**Art. 53.** 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 de matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

**Art. 54.** 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. 55.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos. Não sendo permitido reuso de embalagens plásticas.

**Art. 56.** Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

**Art. 57.** Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinos a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-à as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que padronização seja previamente aprovados pelo S.I.M.

**Art. 58.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores. Devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do S.I.M.

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

**Art. 59.** Todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, deverá ser feita a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 60.** Lavar e desinfetar, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

**Art. 61.** Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 62.** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 63.** Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

**Art. 64.** 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 S.I.M, registro atualizado dos visitantes.

**Art. 65.** Os pisos, paredes, tetos, equipamentos e utensílios devem ser mantidos em condições adequadas de conservação e higiene.

**Art. 66.** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

## CAPÍTULO IX DA EMBALAGEM

**Art. 67.** 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 par

acionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

**Art. 68.** É proibida a reutilização de embalagens.

**Art. 69.** Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do S.I.M.

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

**Art. 71.** Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho o qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

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

§ 2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas amarrada a cada produto exceto em caso de tripas, que a etiqueta poderá ser amarrada em mais unidades.

§ 3º A juízo do S.I.M, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Decreto, deverão estes constar da embalagem coletiva.

**Art. 72.** As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao S.I.M, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - Formulário de Registro de Rótulo devidamente preenchido;

II - Croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo, impresso em papel, em tamanho e cores reais;

III - Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo S.I.M.

**Art. 73.** Para efeito do disposto no artigo a solicitação poderá ser para:

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

II - Alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de

produtos aprovados ou registrados;

III - Cancelamento do registro.

**Art. 74.** A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao S.I.M.

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

**Art. 75.** A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de três dígitos.

**Art. 76.** Os estabelecimentos somente podem usar matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.F. S.I.E/SISBI S.I.E/CISPOA, S.I.M. de Sapucaia do Sul ou S.I.M./SUSAF

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 2º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 3º Nos casos de que trata o §2º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo S.I.M.

**Art. 77.** O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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

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

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

**Art. 78.** As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado.

Parágrafo único. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer

aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

**Art. 79.** Em todos os rótulos que identifiquem produtos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de registro.

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

**Art. 81.** Nos rótulos pode figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo S.I.M.

**Art. 82.** É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registrada, Não poderão, a juízo do S.I.M, ser usadas.

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

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

**Art. 83.** Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Art. 84.** No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a fazer o correto descarte da rotulagem existente e também de todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder e, em caso de cancelamento do registro a pedido, o estabelecimento deve entregar Termo de Solicitação de Cancelamento de registro.

**Art. 85.** No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

**Art. 86.** Os rótulos dos continentes de produtos não destinados a alimentação humana devem

conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

**Art. 87.** Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação animal".

**Art. 88.** As regras gerais para rotulagem e carimbagem, bem como os Modelos dos carimbos utilizados pelo S.I.M. serão definidos nas Normas Técnicas do S.I.M. de Sapucaia do Sul.

**Art. 89.** Os carimbos oficiais devem, obrigatoriamente, permanecer em poder do S.I.M.

## CAPÍTULO X DOS EXAMES LABORATORIAIS

**Art. 90.** 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, a matéria-prima e de toda e qualquer substância que dará origem aos produtos e o produto final de origem animal, que serão realizadas em laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O responsável pelos custos é o inscrito no S.I.M.

**Art. 91.** As coletas oficiais devem ser realizadas pelo Médico Veterinário do S.I.M, ou por Auxiliar de Inspeção devidamente capacitado e treinado pelo S.I.M, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química a cada 06 (seis) meses e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais.

II - no cronograma a realização das análises microbiológicas de produtos terá periodicidade de coleta a cada 2 meses e será aleatória, a critério do responsável pelo S.I.M, devendo cada produto ser analisado ao menos uma vez ao ano. As amostras devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos dos estabelecimentos registrados no S.I.M.

III - As análises físico-químicas de produto terão periodicidade semestral, devendo cada produto ser analisado, no mínimo, uma vez ao ano, conforme seu RTIQ.

IV - Os produtos deverão respeitar os RTIQ's respectivos, devendo ocorrer controle dos índices de nitrito e nitrato, conforme legislação vigente.

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

§ 1º A amostra deve ser coletada, preferencialmente, na presença do responsável legal ou de seu representante que deverá assinar o termo de coleta de amostras (ANEXO I)

§ 2º O S.I.M. pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não prevista no cronograma de análises, assim como de insumos e aditivos. Sempre que necessário, fundamentando-se em avaliação de risco, inclusive podendo ser solicitadas análises em insumos e aditivos.

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

§ 4º O S.I.M. pode, 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..

**Art. 92.** O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, deverá retirar o produto de circulação, caso já tenha sido distribuído e ter a produção proibida cautelarmente. Poderá haver aplicação das penalidades de advertência, multa ou outras medidas, conforme a gravidade do caso, o histórico de reincidência ou em casos de fraude ou má fé, a critério do S.I.M.

§ 1º Poderá ser feita a apreensão e depósito ou apreensão e inutilização do lote em desconformidade. Neste caso, o mesmo só poderá ser comercializado após comprovação da sua inocuidade e qualidade.

§ 2º Os estabelecimentos que incorrerem no caput deste artigo ficam obrigados a apresentar ao S.I.M, Laudo Técnico com a revisão das boas práticas de fabricação, assinado pelo técnico responsável, para que a proibição cautelar seja retirada.

§ 3º Após a apresentação do Laudo Técnico com a revisão das boas práticas de fabricação pelo estabelecimento e retirada da proibição cautelar pelo S.I.M, uma nova amostra do produto deverá ser coletada para análise. Caso a amostra estiver fora dos padrões, o estabelecimento terá a linha de produção suspensa.

§ 4º A linha de produção em questão permanecerá suspensa, até que análises completas de 3 (três) lotes consecutivos do produto, estejam em conformidade com os padrões legais vigentes. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o médico veterinário do S.I.M, responsável pelo estabelecimento.

§ 5º Quando os resultados das análises dos 03 (três) lotes estiverem dentro dos padrões, à linha de produção será liberada.

§ 6º A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 4

(quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao S.I.M.

**Art. 93.** Depois de recebido um resultado não conforme de matéria prima, produto, substância que entre na composição do produto ou água de abastecimento, microbiológico ou físico-químico, o estabelecimento deverá apresentar um "Plano de Ação" (ANEXO II) contendo as medidas preventivas e/ou corretivas para solução da não conformidade encontrada.

§ 1º Este Plano de ação deverá ser entregue no prazo de 3 (três) dias úteis após o recebimento da análise, devendo ser avaliado e aprovado pelo S.I.M;

§ 2º Se necessário o estabelecimento deverá revisar os programas de autocontrole e o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF).

§ 3º O estabelecimento deverá realizar nova coleta de água, em acordo com os padrões vigentes, em até sete dias da autuação. Se essa análise estiver em desacordo com os padrões vigentes ou não for realizada nova coleta, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.

**Art. 94.** Os produtos deverão respeitar os RTIQ's respectivos, devendo ocorrer controle dos índices de nitrito e nitrato, conforme legislação vigente.

**Art. 95.** Ao ser solicitado pelo estabelecimento o registro de um novo produto deverão ser realizadas análises laboratoriais oficiais, microbiológicas e físico-químicas.

§ 1º O primeiro lote produzido deste novo produto não poderá ser comercializado até o resultado conforme das análises.

§ 2º A aprovação final do produto ficará condicionada a conformidade destas análises.

**Art. 96.** Se os resultados das análises forem dentro dos padrões o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais 03 lotes para análises.

**Art. 97.** Considera-se como dentro dos padrões os produtos que estão de acordo com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra referência adotado pelo laboratório, ou outra que venha a substituir.

## CAPÍTULO XI DOS CONSERVANTES, CORANTE, CONDIMENTOS E OUTROS

**Art. 98.** Os conservadores, corante, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Parágrafo único. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovados pelo S.I.M.

## CAPÍTULO XII

## INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 99.** Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/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 substituir.

§ 1º Incluem-se entre as infrações previstas neste Decreto:

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

II - desacato, suborno ou simples tentativa;

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

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre o assunto que direta ou indiretamente interesse ao S.I.M.

§ 2º 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 S.I.M, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

**Art. 100.** A responsabilidade pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos faz pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

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

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

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

**Art. 101.** Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

I - Notificação/Advertência;

II - Multa;

- III - Multa diária;
- IV - Apreensão de produto, equipamento e 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 - Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- X - Suspensão das atividades;
- XI - Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Parágrafo único. Nenhuma multa pode ser aplicada 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 o responsável.

**Art. 102.** As infrações sanitárias classificam-se em:

- I - LEVES: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II - GRAVES: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III - GRAVÍSSIMA: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 103.** A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores e de acordo com a capacidade produtiva de cada estabelecimento registrado no S.I.M. Serão fixados na corrente moeda, ou seja, em reais e, será reajustada anualmente por decreto do Executivo Municipal conforme a média anual do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

- I - Infrações leves: de R\$ 500,00 a R\$ 1.500,00;
- II - Infrações graves: de R\$ 3.000 a R\$ 6.000;
- III - Infrações gravíssimas: de R 6.000 a R\$ 10.000

Parágrafo único. Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa poderá ser dobrada a cada reincidência.

**Art. 104.** Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I - A ocorrência de circunstância atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas conseqüências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Art. 105.** São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III - A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;
- IV - Ser o infrator primário na transgressão da referida infração.

**Art. 106.** São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - Ser o infrator reincidente na mesma infração.
- II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;
- IV - Ter a infração conseqüências danosa à saúde pública;
- V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
- VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

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

**Art. 107.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

**Art. 108.** São consideradas infrações sanitárias:

I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento e abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo S.I.M. ou outro órgão competente;

II - Prestar serviços fiscalizados pelo S.I.M. sem estar devidamente autorizado pela SMICAA ou outro órgão competente;

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

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

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

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

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

**Art. 109.** Para efeitos de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - Apresentarem-se com prazo de validade estipulado pelo fabricante expirado ou vencido;

III - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

VI - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

**Art. 110.** Além dos casos específicos previsto neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações - multa no valor de R\$ 500,00 a R\$ 1500,00 quando:

- a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraude - multa no valor de R\$ 3.000,00 a R\$ 4.500,00 quando:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais dos produtos, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substância diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem e um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações - multa no valor de R\$ 6.000,00 a R\$ 10.000,00 quando:

- a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;
- c) Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no S.I.M. ou em órgão competente.

**Art. 111.** O Auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou o fiscal do S.I.M., pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

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

**Art. 112.** A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Gestor e ou Secretário da SMICAA e a

terceira integrará o processo administrativo no arquivo do SIM.

**Art. 113.** O infrator poderá protocolar defesa até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração.

§ 1º O julgamento da defesa a cargo de uma comissão de servidores públicos nomeada pelo Prefeito Municipal, contendo pelo menos 3 (três) integrantes, sendo pelo ao menos 2 (dois) de carreira e estáveis.

§ 2º O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão administrativa da comissão.

**Art. 114.** 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, procedendo seu arquivamento no S.I.M.

**Art. 115.** A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

**Art. 116.** As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 180 (centro e oitenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrita aprovado pelo S.I.M. adequando as normas previstas no presente Decreto e a legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

**Art. 117.** Os servidores do S.I.M, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

### CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 118.** Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

**Art. 119.** O quadro de servidores do Serviço de Inspeção Municipal deve contar com Médicos Veterinários e Auxiliares, em número compatível com os estabelecimentos sob inspeção no S.I.M, de maneira que seja possível a realização das inspeções permanentes e periódicas dos estabelecimentos.

**Art. 120.** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo S.I.M, ouvido o Diretor Municipal de Agricultura, e em última estância a Secretaria da SMICAA.

**Art. 121.** Os estabelecimentos oficiais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando de observância das disposições deste Decreto.

**Art. 122.** Sempre que possível a Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura e Abastecimento deve facilitar a seus técnicos a realização de capacitação, cursos, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**Art. 123.** Os arquivos do S.I.M. são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao S.I.M. para posterior autorização para visualização e acesso. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do S.I.M.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo e o Secretário da pasta.

**Art. 124.** 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 S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no capítulo XIII, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

**Art. 125.** Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em conjunto com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Está inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

**Art. 126.** O estabelecimento responderá legal e juridicamente pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, a edição 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. 127.** É de responsabilidade dos servidores do S.I.M. a elaboração das Normas Técnicas do S.I.M. de Sapucaia do Sul.

Parágrafo único. Deve constar das Normas Técnicas o detalhamento dos carimbos utilizados, dentre outros detalhamentos necessários.

**Art. 128.** Fica o Secretário Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura e Abastecimento encarregado dos atos complementares que se fizerem necessários para cumprimento deste regulamento.

**Art. 129.** As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde

que sejam solicitados, aos servidores da inspeção municipal ou seus representantes, mediante identificação quando no exercício do seu cargo, conforme art. 57 da Lei Estadual nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972.

**Art. 130.** As dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas junto ao Departamento de Serviços de Inspeção Municipal, na SMICAA.

**Art. 131.** As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 132.** Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sapucaia do Sul, em 10 de outubro de 2022.

Volmir Rodrigues  
Prefeito Municipal

[Download do documento](#)