

DECRETO Nº 12.029, DE 06 DE MAIO DE 2024.

Regulamenta a Lei Municipal nº 3.089, de 15 de outubro de 1997, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

A PREFEITA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DO SUL, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo inciso VII, do artigo 61, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Santa Cruz do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e da Lei Municipal nº 3.089, de 15 de outubro de 1997, será executado pela Secretaria Municipal da Agricultura através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 2º É obrigatória a prévia Inspeção Sanitária e Industrial de todos os produtos de origem animal e será exercida em todo território do Município de Santa Cruz do Sul em relação às condições higiênicas e sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros e indústrias que se dediquem ao abate e industrialização de carnes, e demais produtos de origem animal, respeitada a competência dos três entes da federação (União, Estado e Município).

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

Art. 4º Ficará a cargo da Secretaria Municipal da Agricultura fazer cumprir estas normas, e outras que possam vir a ser implementadas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo Único. Além deste Regulamento, a Secretaria Municipal de Agricultura poderá regulamentar, através de Resoluções ou Portarias, assuntos omissos ou não previstos no presente, abrangendo as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro das condições estruturais e de higiene dos estabelecimentos;
- c) a inspeção "ante e post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- d) a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- e) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- f) o registro de rótulos;
- g) as análises de laboratórios;
- h) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- i) a carimbagem, embalagem e rotulagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens e outros produtos de origem animal;
- j) documentos e mapas estatísticos de interesse da inspeção;

k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata animais de açougue ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente, este deverá requerer aprovação prévia ao SIM de seus projetos, e posterior registro.

Art. 6º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate de animais de açougue, de anfíbios e répteis e periódica nos demais.

§ 1º Nos estabelecimentos aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI, a inspeção permanente se dará *in loco* e a inspeção periódica ocorrerá com frequência determinada pelo cálculo de risco estimado, conforme norma complementar do SIM.

§ 2º Nos estabelecimentos de Inspeção Permanente aderidos ao SISBI, a Planilha de Verificação Oficial de Elementos de Controle será preenchida pelo Serviço de Inspeção rotineiramente e entregue à empresa quinzenalmente, tendo esta o prazo de 10 dias para apresentar um plano que contenha ações corretivas para sanar as não conformidades elencadas pela equipe de inspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos de Inspeção Periódica aderidos ao SISBI, esta ocorrerá através da aplicação da Planilha de Verificação Oficial de Elementos de Controle, conforme norma interna DIPOA/SDA nº 1, de 08 de março de 2017 (Anexo II, Parte I *in loco*), com frequência determinada pelo cálculo de risco estimado, de acordo com norma complementar do SIM, tendo a empresa o prazo de 10 dias para apresentar um plano que contenha ações corretivas para sanar as não conformidades elencadas pela equipe de inspeção.

§ 4º Nos estabelecimentos de Inspeção Permanente e Periódica aderidos ao SISBI, ocorrerá a Verificação Oficial de Elementos de Controle, trimestralmente, conforme norma interna DIPOA/SDA nº 1, de 08 de março de 2017 (Anexo II, Parte II Documental), onde serão avaliadas as planilhas de autocontrole, sendo entregue pelo Serviço de Inspeção um relatório com as verificações, tendo a empresa o prazo de 10 dias para apresentar um plano que contenha ações corretivas para sanar as não conformidades elencadas pela equipe de inspeção.

§ 5º Nos estabelecimentos não aderidos ao SISBI, que estejam sob regime de inspeção permanente, além da inspeção *in loco*, a fiscalização se dará por meio de uma avaliação higiênico-estrutural, com frequência a ser estipulada com base no cálculo de risco estimado, de acordo com norma complementar do SIM, tendo esta o prazo de 10 dias para apresentar um plano que contenha ações corretivas para sanar as não conformidades elencadas pela equipe de inspeção.

§ 6º Nos estabelecimentos não aderidos ao SISBI, que estejam sob regime de inspeção periódica, a fiscalização se dará por meio de uma avaliação higiênico-estrutural, com frequência a ser estipulada com base no cálculo de risco estimado, de acordo com norma complementar do SIM, tendo esta o prazo de 10 dias para apresentar um plano que contenha ações corretivas para sanar as não conformidades elencadas pela equipe de inspeção.

§ 7º O plano de ação corretiva citado nos parágrafos 2º, 3º, 4º, 5º e 6º mencionará prazos para correção das não conformidades, estipulados pela própria empresa, os quais serão avaliados e poderão ser deferidos pelo serviço de inspeção, em termos de viabilidade; uma vez ocorrendo o não deferimento dos prazos, o serviço de inspeção solicitará a apresentação de um novo plano de ação com novos prazos.

§ 8º Nos estabelecimentos de inspeção permanente aderidos ao SISBI, ocorrerá, semestralmente, uma supervisão realizada pela Coordenação do SIM, a fim de avaliar as atividades desenvolvidas pela própria equipe do SIM responsável pela empresa.

Art. 7º A inspeção de produtos de origem animal e das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos será realizada por Médico Veterinário, auxiliado por Agente Municipal de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, legalmente nomeados para os respectivos cargos.

Art. 8º Os produtos de origem animal “in natura” ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos em seus respectivos “Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade”, do Ministério da Agricultura e Pecuária, inclusive quanto à nomenclatura, conforme legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do Consumidor. Caso não haja “Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade” para o produto que solicita registro, este deve atender às Diretrizes do MAPA.

§1º Para fins de avaliação da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal produzidos pelos estabelecimentos, será formulado, a cada início de ano, pelo Serviço de Inspeção Municipal, um cronograma anual de coleta de produtos para análises oficiais físico-química e microbiológica em todos os estabelecimentos registrados no SIM e um cronograma de coleta de água apenas para os estabelecimentos não aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI).

§2º O cronograma de coletas de água e produtos, referido no parágrafo anterior, será elaborado de acordo com norma complementar do SIM, terá caráter oficial e deverá prever as datas da coleta para cada estabelecimento, levando-se em conta aspectos técnicos, volume de produção, as categorias de produtos e seus respectivos riscos, sendo o produto escolhido, no dia da coleta, pelo representante oficial do Serviço de Inspeção, entre os registrados pelo estabelecimento.

§3º O estabelecimento aderido ao SISBI deve elaborar anualmente, e entregar ao SIM, até o décimo dia do mês de janeiro, o seu cronograma anual de coletas do autocontrole de produtos, sendo um documento no qual devem constar os produtos e as datas de suas coletas, devendo estar previsto, pelo menos, uma coleta de cada produto registrado para análise microbiológica no ano, sendo também prevista uma coleta para análise físico-química a cada seis meses de produto.

§4º Os laudos de coletas de autocontrole de produtos, fornecidos pelo laboratório, mencionados no §3º, devem ser apresentados ao Serviço de Inspeção em um prazo de até 24 horas de seu recebimento pela empresa.

§5º A detecção de desvios nos parâmetros avaliados dos produtos, tanto em coleta oficial quanto em coleta de autocontrole, sem a adoção das medidas corretivas cabíveis e sem a obtenção de resultados conformes em recoleta, desencadeará a adoção de medidas cautelares pelo Serviço de Inspeção, sem prejuízo às demais ações fiscais cabíveis, independentemente das demais providências a serem adotadas pelo estabelecimento, conforme previsto neste Decreto.

§6º O registro de produtos embutidos cárneos, outros produtos cárneos processados e produtos lácteos, terá como uma das exigências para sua aprovação a realização de uma análise prévia microbiológica, a ser encaminhada juntamente com os demais documentos de solicitação de registro, caso o estabelecimento já possua registro de funcionamento no SIM.

§7º O estabelecimento que ainda não possua registro no SIM, terá o prazo máximo de 365 dias, após o recebimento do respectivo título de registro de funcionamento, para realizar análise microbiológica das categorias de produtos citados no inciso anterior.

§8º Caso o produto que solicita registro possua Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) aprovado pelo MAPA, não será solicitada uma análise prévia físico-química, desde que os parâmetros avaliados na solicitação de registro estejam de acordo com o regulamento citado.

§9º Caso o produto que solicita registro não possua Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) aprovado pelo MAPA, e apresente em sua composição nitritos e/ou nitratos, além da análise laboratorial prévia microbiológica, também será solicitada a apresentação de uma análise prévia físico-química, bem como laudo do Responsável Técnico atestando que o produto preserve os interesses do consumidor e que tenha garantido o prazo de validade estipulado.

§10. O estabelecimento que ainda não possua registro no SIM terá o prazo máximo de 365 dias, após o recebimento do respectivo título de registro de funcionamento, para realizar análise físico-química das categorias de produtos citados no inciso anterior.

§11. Para fins de enquadramento e avaliação de resultado das análises de produto, serão adotados os parâmetros da RDC 724 de 01 de julho de 2022 e Instrução Normativa 161 de 01 de julho de 2022 da ANVISA e Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de produtos emitidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, assim como normas que vierem a substituí-los.

§12. Todo o estabelecimento que apresentar uma análise oficial microbiológica ou físico-química de

produto em desacordo será infracionado e terá a linha de produção desse produto suspensa automaticamente, devendo apresentar, em sua defesa, laudo elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento sobre a possível causa e os procedimentos adotados pela empresa para solucionar o problema, documentos comprobatórios que atestem o recolhimento do produto irregular (*recall*), além de realizar uma nova análise oficial (recoleta) e enviar para o laboratório, sendo essa amostra produzida somente para esta finalidade, caso seja de seu interesse voltar a produzir tal produto, em um prazo máximo de 45 (quarente e cinco) dias corridos, a partir da lavratura do auto de infração.

§13. O estabelecimento que apresentar duas análises consecutivas de produto em desacordo (coleta e recoleta) continuará com a linha de produção do referido produto suspensa até apresentação de novo laudo de amostra do produto dentro dos padrões estabelecidos, sendo esta amostra produzida somente para esta finalidade e terá caráter oficial.

§14. Para fins de enquadramento e avaliação de resultado das análises de produto, serão adotados os parâmetros da RDC 724 de 01 de julho de 2022 e Instrução Normativa 161 de 01 de julho de 2022 da ANVISA e Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de produtos emitidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, assim como normas que vierem a substituí-los.

Art. 9º Todos os estabelecimentos de produtos de origem animal devem seguir os parâmetros de potabilidade da água estabelecidos na Portaria GM/MS 888/2021 de 04 de maio de 2021 e normas equivalentes que vierem a ser editadas e esses parâmetros devem ser avaliados nos pontos de consumo das áreas de produção industrial de produtos comestíveis.

§1º É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/l a 5,0 mg/l de cloro residual livre e pH entre 6,0 a 9,0 nos pontos de consumo.

§2º Nos estabelecimentos não aderidos ao SISBI, a água será coletada pelo Serviço de Inspeção, para avaliação microbiológica e físico-química, de acordo com norma complementar do SIM.

§3º Nos estabelecimentos aderidos ao SISBI, a manutenção do controle da qualidade da água, independente da forma de abastecimento ou de captação, é de responsabilidade do estabelecimento, devendo constar nos seus programas de autocontrole. As análises laboratoriais para controle da qualidade da água para consumo humano podem ser realizadas em laboratório próprio, conveniado ou contratado, desde que estes comprovem a existência de boas práticas de laboratório e biossegurança, conforme requisitos especificados na NBR ISO/IEC 17025.

§4º O estabelecimento aderido ao SISBI deve elaborar anualmente, e entregar ao SIM, até o décimo dia do mês de janeiro, um plano de amostragem, sendo este um documento no qual devem constar a definição dos pontos de coleta, o número e a frequência mínima mensal de coletas de amostras para análise da qualidade da água e de parâmetros a serem monitorados, tendo como referência o Ofício-Circular Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA ou outras normas que vierem a substituí-lo.

§5º Nos estabelecimentos aderidos ao SISBI, o Serviço de Inspeção Municipal deve acompanhar as coletas de autocontrole de água, até o momento do fechamento do lacre, podendo solicitar uma coleta de amostras de água de abastecimento para verificar a qualidade da mesma, a qualquer momento, para subsidiar a fiscalização, assim como solicitar documentações comprobatórias que o Serviço de Inspeção considerar relevantes para garantir a segurança das análises realizadas pela empresa.

§6º A verificação oficial, nos estabelecimentos aderidos ao SISBI, compreende tanto a documental, quanto a *in loco*, sendo que, na verificação *in loco*, o fiscal avaliará a identificação dos “pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis” e também a mensuração direta de cloro residual livre e pH.

§7º Todo estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção não aderido ao SISBI que apresentar uma análise oficial microbiológica e/ou físico-química de água em desacordo será infracionado, devendo apresentar em sua defesa laudo elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento sobre a identificação e os procedimentos adotados pela empresa para solucionar o problema e realizar nova coleta para análise de água (recoleta), a partir da lavratura da infração, dentro do prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da data da infração.

§8º Os estabelecimentos aderidos ao SISBI, que realizem o monitoramento da qualidade da água, têm o prazo de até 24 horas para comunicar o Serviço de Inspeção sobre os resultados das análises, após o

recebimento dos laudos fornecidos pelo laboratório oficial.

§9º A detecção de desvios nos parâmetros avaliados de potabilidade da água, para os estabelecimentos não aderidos ao SISBI, sem a adoção das medidas corretivas cabíveis e sem a obtenção de resultados conformes em coleta, desencadeará a adoção de medidas cautelares pelo Serviço de Inspeção, sem prejuízo às demais ações fiscais cabíveis, independentemente das demais providências a serem adotadas pelo estabelecimento, conforme previsto na Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 e neste Decreto.

§10. Todo estabelecimento não aderido ao SISBI, que apresentar duas análises oficiais consecutivas de água em desacordo (coleta e coleta), terá as suas atividades suspensas, até apresentação de novo laudo de água de consumo interno dentro dos padrões estabelecidos.

§11. As análises coletadas pelo SIM terão caráter oficial e serão realizadas em laboratório credenciado junto ao Ministério da Agricultura (MAPA), sendo as despesas decorrentes das análises de responsabilidade dos estabelecimentos.

Art. 10. O estabelecimento ou fabricação de produto que estiver suspenso há mais de 12 meses, seja a pedido da empresa ou por imposição legal do Serviço de Inspeção, automaticamente terá seu registro cancelado.

§1º Caso o estabelecimento não solicite, oficialmente, o pedido de suspensão de suas atividades ou de produção de determinado produto, em até 12 meses da paralisação, o estabelecimento e/ou produção será automaticamente suspenso pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 11. Nos casos de alteração de *layout* de rótulo já registrado, sem modificação de outras informações, é autorizado o uso das embalagens anteriormente impressas, pelo prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados da data da alteração, desde que atenda as seguintes condições:

I - as embalagens impressas estejam em conformidade com o registro anteriormente aprovado, com a mesma composição e quantidades dos ingredientes;

II - o estabelecimento disponha de controle apropriado sobre o uso das embalagens em estoque, no prazo estabelecido no *caput*;

III - seja assegurada a rastreabilidade dos produtos, durante as fases de produção e comercialização; e

IV - em caso de alteração da lista de ingredientes, o estabelecimento deverá fabricar os produtos em conformidade com a aprovação anterior.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá disponibilizar ao Serviço de Inspeção Municipal, sempre que solicitado, todas as informações e documentação comprobatórias de atendimento ao disposto no *caput*.

Art. 12. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento;

II - fornecer pessoal habilitado, sempre que necessário, para atividade de auxiliar de inspeção, conforme previsto no inciso II, Art. 73, do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), ficando estes sob às ordens diretas da inspeção e, caso o funcionário cedido para essa finalidade não se adequar ao perfil necessário, este será novamente colocado à disposição da empresa, mediante justificativa, devendo ser substituído por outro;

III - fornecer até o 10º (décimo) dia de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, traduzidos no "Mapa de Recebimento de Matéria-Prima" e no "Mapa de Produção e Comercialização", sendo aceitos também de forma eletrônica;

IV - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos de abate nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início, inclusive a chegada de pescado;

V - fornecer cronograma com dias e horários de funcionamento do estabelecimento, quando esse estiver sob inspeção periódica;

VI - fornecer, ao Serviço de Inspeção, todos os dados solicitados e documentação legal dos animais

destinados ao abate, através da Guia de Trânsito animal (GTA) e Boletim Sanitário no caso de aves e demais documentos necessários para a avaliação de *ante-mortem*;

VII - fornecer, gratuitamente, alimentação à equipe de inspeção, quando os horários de atividade no estabelecimento sejam superiores à jornada contínua de 04 (quatro) horas;

VIII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas para eventuais encaminhamentos a instâncias auxiliares de diagnóstico sanitário e epidemiológico;

IX - fornecer armários, mesas, arquivos, ar-condicionado, mapas, equipamentos de informática em quantidade proporcional ao número de fiscais com acesso a rede mundial de computadores, livros e outros materiais destinados exclusivamente às atividades de Inspeção;

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

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

XII - fornecer instalações, aparelhos e reagentes necessários, a juízo do Serviço de Inspeção, para análise de materiais e produtos;

XIII - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e quantidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, assim como registro diário de procedimentos de produção;

XIV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento sendo que, no mínimo, entre os manipuladores de alimentos, deverá ter um com treinamento comprovado em Boas Práticas de Fabricação;

XV - recolher as Taxas de Abate e de Elaboração de Produtos de Origem Animal e demais taxas que vierem a ser instituídas;

XVI - apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

§1º O material fornecido ao SIM pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição do Serviço de Inspeção.

§2º Cancelado o registro, o material pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal, inclusive de natureza científica, os arquivos, rótulos e os carimbos oficiais serão recolhidos à sede do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II

APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 13. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, que devem estar sob a inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Municipal nº 3.089, de 15 de outubro de 1997, obrigam-se ao registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria Municipal da Agricultura:

I - estabelecimento destinado ao abate de animais de açougue, seus produtos e subprodutos e matérias-primas;

II - estabelecimento de Leite e seus derivados;

III - estabelecimento de Pescado e seus derivados;

IV - estabelecimento de Ovos e seus Derivados;

V - estabelecimento de Mel e cera de abelha e seus derivados;

VI - estabelecimento de Embutidos de origem animal e seus derivados.

Art. 14. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 13 receberão uma classificação de acordo com a atividade a que se propõem a desenvolver e um número de registro que obedecerá uma seriação própria.

§1º Os estabelecimentos serão classificados de acordo com a descrição abaixo e seguirão as especificações para cada classificação preconizadas no Decreto Federal nº 9.013 de 29 março de 2.017 e outras normas que vierem a complementá-lo ou substituí-lo:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
- III - abatedouro frigorífico de pescado;
- IV - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- V - granja avícola;
- VI - unidade de beneficiamento de ovos e derivados
- VII - granja leiteira;
- VIII - posto de refrigeração;
- IX - queijaria;
- X - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- XI - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;
- XII - entreposto de produtos de origem animal.

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

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

§4º O Título de Registro terá validade por tempo indeterminado, condicionado ao efetivo e regular funcionamento do estabelecimento e à atividade para o qual foi emitido.

Art. 15. O processo de obtenção do registro junto ao SIM deverá ser encaminhado, através da apresentação dos seguintes documentos:

- I – Requerimento padrão fornecido pelo SIM e entregue à Secretaria Municipal de Agricultura, solicitando registro do estabelecimento, com o CNPJ, endereço completo, CEP e demais informações solicitadas;
- II - Projeto Arquitetônico e Memorial Descritivo do prédio, assinado pelo Engenheiro ou Arquiteto, com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica;
- III - Plantas de Situação e Localização na escala de 1:500, Plantas Baixas de todo o prédio e pavimentos na escala de 1:50, Plantas de Cortes e Fachadas na escala de 1:50 e Planta de Distribuição de Equipamentos com fluxo de produtos e de pessoas na escala de 1:100 ou 1:75, de acordo com o porte da empresa;
- IV - Planta Hidrossanitária, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água (fonte de captação da água, tratamento e distribuição);
- V - Protocolo de Encaminhamento da Licença de Instalação, emitida pelo órgão ambiental competente;
- VI – Protocolo de encaminhamento de registro junto à Central de Alvarás Municipal.

Art. 16. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerida ao SIM a vistoria final e autorização do início dos trabalhos.

§1º Após deferido, compete ao SIM emitir o "Título de Registro" e instalar a inspeção no estabelecimento.

§2º A instalação e o início das atividades de inspeção no estabelecimento estão condicionados à apresentação da Licença de Operação do estabelecimento, emitida por órgão ambiental competente, análise prévia microbiológica e físico-química de água de abastecimento, apresentação do Contrato de Trabalho com o responsável técnico pelo estabelecimento, habilitado para tal e Alvará de Licença e Funcionamento, emitido pelo setor fazendário municipal.

§3º No caso de solicitação de reforma e/ou ampliação do estabelecimento já registrado, será necessário o preenchimento, pela empresa, de um requerimento padrão fornecido pelo SIM e entregue à Secretaria Municipal de Agricultura, solicitando a referida obra, juntamente com um memorial

descritivo, uma planta baixa, uma planta de disposição de equipamentos com fluxo de pessoas e produtos e uma planta hidrossanitária, assinados pelo Engenheiro ou Arquiteto, com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica.

§4º No caso de solicitação de transferência de titularidade do estabelecimento, será necessário o preenchimento, pela empresa, de um requerimento padrão fornecido pelo SIM, bem como a apresentação dos documentos elencados no artigo 15.

§5º No caso de solicitação de cancelamento de registro, será necessário o preenchimento, pela empresa, de um requerimento padrão, fornecido pelo SIM, o qual comunicará ao Serviço de Inspeção Municipal sobre o cancelamento.

Art. 17. O profissional responsável técnico pelo estabelecimento deve estar obrigatoriamente registrado em algum órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III DAS CARNES, DO LEITE, DOS OVOS, DO PESCADO E DO MEL EM NATUREZA

Art. 18. O abate de animais para o consumo público ou para matéria-prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, ovos, pescado e mel no Município de Santa Cruz do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - o abate e a industrialização de carnes, do leite, dos ovos, pescado e do mel só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;

II - os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação da procedência e/ou origem;

III - os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à Inspeção Veterinária *ante e post-mortem*, transportados, alojados e abatidos mediante processo tecnológico que respeite o bem-estar animal, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos sanitários e tecnológicos de produção, assim como uma boa e rigorosa higiene das instalações, equipamentos e pessoal;

IV - os veículos de transporte de carnes, vísceras comestíveis e demais produtos de origem animal que requerem refrigeração deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

CAPÍTULO IV EXIGÊNCIAS PARA A IMPLANTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Art. 19. Para a implantação do estabelecimento, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

II - ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente à distância superior a 05 (cinco) 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;

III - possuir cercamento com tela de, no mínimo, 1,5 metro de altura onde não for possível manter o afastamento de animais domésticos de qualquer ambiente ou acesso a subproduto da atividade do estabelecimento;

IV - dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento, com reserva suficiente para garantir a conclusão do processo, tomando-se como referência os seguintes parâmetros mínimos:

a) abatedouro frigorífico de bovinos: 1.000 (um mil) litros de água por bovino;

b) abatedouro frigorífico de suínos e ovinos: 400 (quatrocentos) litros de água por suíno/ovino;

- c) abatedouro de aves e coelhos: 30 (trinta) litros de água por ave/coelho;
 - d) estabelecimento de leite e derivados: reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros de água, prevendo processamento de até quinhentos litros/dia e 1 (um) litro de água adicional por litro de leite processado acima deste volume;
 - e) fábrica de conservas de produtos cárneos: reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros;
 - f) estabelecimento de mel e derivados de abelha: reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros;
 - g) estabelecimento de processamento de pescado: reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros, além de 100 (cem) litros adicionais para cada intervalo de 500 (quinhentos) quilos de peixes processados por dia;
 - h) estabelecimento de ovos: reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros;
- V – dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades dos estabelecimentos;
- VI – dispor de ventilação adequada e iluminação natural e artificial abundantes em todas as dependências, seguindo os seguintes parâmetros:
- a) mínimo de 100 Lux para câmaras frias;
 - b) mínimo de 100 Lux para currais e pocilgas que não sejam de sequestro;
 - c) mínimo de 200 Lux para currais e pocilgas de sequestro e sala de necropsia;
 - d) mínimo de 150 Lux para almoxarifado e vestiários;
 - e) mínimo de 200 Lux para barreiras sanitárias, sala de preparo de condimentos e sala de lavagem de caixas;
 - f) mínimo de 300 Lux para sala de abate, sala de desossa e sala de processamento;
 - g) mínimo de 500 Lux para pontos de inspeção;
- VII – possuir piso de material impermeável liso e resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais (1,5 a 3,0%), bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- VIII - possuir paredes impermeabilizadas com azulejos de cor clara (gressit ou similar), até altura mínima de 2 (dois) metros, ou totalmente nos locais que a inspeção julgar necessário, ou ainda pintadas com tinta impermeabilizante e lavável com indicação técnica para tal, sendo que paredes acima dos azulejos serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável;
- IX - possuir janelas e outras aberturas obrigatoriamente providas de telas removíveis à prova de insetos, para facilitar o processo de limpeza, sendo imprescindível, igualmente, que o abatedouro seja dotado de suficiente proteção contra roedores, além de portas de acesso para exterior e de circulação rotineira e de grande fluxo, compreendido como mais de 20 (vinte) funcionários, com dispositivo de fechamento automático;
- X - possuir forro de material liso e impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser o mesmo dispensado nas áreas com pé-direito superior a 4,5 m (quatro metros e meio), em que o material de cobertura fique apoiado somente sobre as paredes, sem estruturas intermediárias de apoio (tipo "calhetão"), proporcionando uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, répteis e assegure uma adequada higienização;
- XI - dispor de dependência de uso exclusivo para destino de produtos não comestíveis e condenados, devendo ser construída com parede até o teto de característica lisa, lavável e impermeável, sem comunicação direta com dependências que manipulem produtos comestíveis, exceto através de óculo, chute ou outro dispositivo aceito pela inspeção para a área da qual receberá os produtos não comestíveis;
- XII - dispor de mesas com tampos de materiais resistentes, lisos, laváveis e impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada limpeza e desinfecção;
- XIII - dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permita uma fácil lavagem e desinfecção;
- XIV - dispor de pias para higienização de mãos nas salas de produção com dispositivo de acionamento

não manual, água corrente nas mesas de inspeção e dispositivo para lavagem contínua a critério da inspeção e higienizadores de facas, chairas e ganchos a critério da inspeção;

XV - observar que produtos comestíveis não embalados poderão ser acondicionados em caixas brancas ou de qualquer outra tonalidade, sempre respeitando o que preconiza o Manual de Boas Práticas da empresa, excetuando o vermelho em qualquer de suas tonalidades, sendo que estas não poderão ser usadas para qualquer outra finalidade;

XVI - não é permitida a utilização de *pallets* de madeira em áreas de produção, sendo tolerados apenas para armazenagem em câmara fria de estocagem de congelamento, quando o produto estiver envolto em embalagem secundária, desde que os mesmos estejam em boas condições de uso;

XVII - observar que produtos não comestíveis deverão ser acondicionados em caixas vermelhas, que também serão de única e exclusiva finalidade para tal;

XVIII - dispor de barreiras sanitárias providas de lava botas, pias com torneiras de acionamento não manual para higienização de mãos, sabão líquido, papel toalha e lixeira de acionamento a pedal nas portas de acesso ao estabelecimento, sendo que a passagem de pessoas de um ambiente externo para um ambiente interno de produção do estabelecimento somente se dará por porta de acesso com disponibilidade de barreira sanitária;

IX- dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XX - dispor de cabine para higienização de aventais quando a empresa possuir 3 ou mais funcionários que utilizem avental frontal reutilizável;

XXI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores (caixa sifonada com tampa) e a entrada de roedores, insetos e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento;

XXII - dispor de box de atordoamento, devidamente equipado com equipamento de insensibilização específico para cada espécie, canaleta de sangria construída em alvenaria ou de aço inoxidável ou outro mecanismo adequado a processo tecnológico específico para a coleta do sangue, em se tratando de estabelecimentos frigorífico de abate de animais de açougue;

XXIII - dispor de suficiente "pé direito" que pode ser variável de acordo com o processo tecnológico previsto, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho afastado do piso, no caso de esfola aérea, no mínimo 50 cm;

XXIV - dispor de apriscos e pocilgas com cobertura, bem como dispor de currais com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo ainda, ser providos de bebedouros e comedouros para os animais quando cabível, de acordo com a Portaria nº 365 MAPA de 16 de julho de 2021; Portaria SDA/MAPA nº 740 de 24 de janeiro de 2023; Portaria SDA/MAPA nº 864 de 31 de julho de 2023 e outras normas que vierem a substituí-la, e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XV - dispor de depósito para guarda de embalagens separadas por categoria (primária e secundária) e outro ambiente para produtos de limpeza, higiene e demais materiais utilizados no abatedouro e/ou indústria (almoxarifado);

XXVI - dispor de armário específico para a finalidade, no caso de fazer uso de qualquer tipo de veneno, devendo o mesmo permanecer chaveado com acesso exclusivo a pessoas autorizadas para tal;

XXVII - dispor de dependência para uso como escritório de administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do abatedouro, tendo sanitário exclusivo, quando o volume de abate ou processamento o justificar, a critério da autoridade responsável pela inspeção;

XXVIII - possuir câmara de resfriamento, com capacidade compatível com sua produção diária, com piso de material impermeável e com inclinação em direção a ralos convenientemente instalados, não sendo permitido o acúmulo de água ou resíduos líquidos sobre o piso.

Parágrafo único. Áreas para a recepção de aves destinadas ao abate deverão atender ao previsto no item 4.1 da Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE E PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 20. Somente será permitido o abate dos animais após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, sendo que o espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos, e esta deve ser preferencialmente realizada com animais suspensos por um dos membros posteriores.

§1º Qualquer atividade que envolva o bem-estar animal deverá respeitar a Portaria nº 365 MAPA de 16 de julho de 2021; a Portaria SDA/MAPA nº 740 de 24 de janeiro de 2023 e a Portaria SDA/MAPA nº 864 de 31 de julho de 2023, ou outras normas que vierem a substituí-las.

§2º Qualquer ação de esfola, incluída a insuflação de ar subcutânea em ovinos e a escaldagem em suínos e aves, só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 21. Em suínos, depilar e raspar, logo após a escaldagem em água quente, utilizando-se temperaturas adequadas, acrescentando-se também, a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, e no caso de uso de outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 22. Eviscerar, sob o acompanhamento da inspeção em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação da correlação destas com a cabeça e a carcaça do animal, sendo que, sob nenhum pretexto, poderá ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho superiores a 60 (sessenta) minutos.

§1º Entende-se como evisceração retardada o período que se segue após o término da sangria sem que tenha se dado início à retirada das vísceras, sendo que este período não poderá ser superior a 60 (sessenta) minutos para que seja dado início ao processo de evisceração.

§2º Em bovinos, ovinos e suínos, a evisceração deve ocorrer da seguinte forma:

I - quando a evisceração ocorrer depois de 60 minutos e antes de 75 minutos, após o término da sangria, realizar-se-á minuciosa inspeção das vísceras para verificar os caracteres organolépticos e, em caso de serem encontradas alterações, serão condenadas, caso contrário, serão liberadas;

II - quando a evisceração ocorrer após 75 minutos e antes de 90 minutos, após o término da sangria, deve-se proceder à condenação das vísceras brancas e à verificação dos caracteres organolépticos das vísceras vermelhas para tomada de decisão quanto ao destino;

III - quando a evisceração ocorrer entre 90 minutos e 120 minutos, após o término da sangria, deve-se proceder à condenação das vísceras vermelhas;

IV - quando o tempo for superior a 120 minutos, a carcaça desse animal deverá ser destinada para esterilização pelo calor, ou condenada para a graxaria, quando a possibilidade de esterilização pelo calor não for possível no próprio estabelecimento.

§3º Em aves e coelhos, deve-se seguir os seguintes procedimentos:

I - entre 30 e 45 minutos, após o término da sangria, agilizar a evisceração na linha, mesmo improvisada;

II - observar atentamente os órgãos internos e caracteres organolépticos da carcaça;

III - em caso de comprometimento da carcaça e vísceras, sob o aspecto organoléptico, deve-se proceder a condenação, caso contrário, libera-se o conjunto;

IV - entre 45 e 60 minutos, após o término da sangria, condena-se totalmente os órgãos internos e se procede uma avaliação minuciosa das carcaças, adotando-se os seguintes critérios:

a) liberação;

b) aproveitamento condicional das carcaças (tratamento pelo calor);

c) condenação total das carcaças quando os caracteres organolépticos estiverem alterados.

V - Após 60 minutos, deve-se:

a) condenar órgãos internos;

b) avaliação minuciosa e criteriosa da carcaça sob o ponto de vista organoléptico e adotando os critérios de aproveitamento condicional ou condenação total, dependendo do grau de comprometimento dos caracteres organolépticos.

Art. 23. Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou por contaminação ruminal e/ou estomacal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 24. Cumprir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (novo RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/17 e suas alterações:

I - com relação à Inspeção "*ante-mortem*", o disposto nos Artigos 85 a 101;

II - no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 105 a 111;

III - no que se refere à matança normal, o disposto nos Artigos 112 a 124;

IV - no que se refere à inspeção "*post-mortem*", o disposto nos Artigos 125 a 217;

V - no que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária do pescado, o disposto nos artigos 204 a 217;

VI - no que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados, o disposto nos artigos 218 a 232;

VII - no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 233 a 263;

VIII - no que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de abelhas e seus derivados, o disposto nos artigos 264 a 268.

Art. 25. O Serviço de Inspeção, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para produção de frio, para regulação da temperatura e ventilação nas salas de desossa e produção de produtos cárneos, devendo a temperatura desses ambientes não ser superior a 16 °C (dezesesseis graus celsius).

Parágrafo único. Quando se tratar de produção de carne moída, a sala deverá estar com temperatura não superior a 10°C (dez graus celsius).

Art. 26. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e/ou de outro processo produtivo devem ser processados no próprio estabelecimento ou encaminhados para empresa habilitada para tal.

Parágrafo único. O estabelecimento que não dispuser de instalações e equipamentos específicos para o processamento de produtos condenados e não comestíveis, deverá, mediante celebração de contrato de prestação de serviço, encaminhar os mesmos para estabelecimento de destino habilitado para tal, devendo o seu transporte ser efetuado em recipientes e/ou veículos fechados, específicos e apropriados para esta finalidade.

Art. 27. O Serviço de Inspeção Municipal adotará os critérios estabelecidos pelo Ministério da Agricultura para o funcionamento das graxarias industriais, fábricas de farinhas, óleos e sebos e ainda o previsto nos Artigos 322 a 331 do Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17, onde trata dos produtos não comestíveis.

Art. 28. Todas as dependências dos abatedouros e indústrias de produtos de origem animal devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, devendo este processo estar descrito em um documento formal intitulado "Manual de Boas Práticas de Fabricação", elaborado pelo estabelecimento e assinado pelo seu representante legal e Responsável Técnico.

§1º Para os estabelecimentos não aderidos ao SISBI, o "Manual de Boas Práticas de Fabricação" a que se refere o *caput* deste Artigo, deverá ser elaborado, tendo por base e no que couber, os "Procedimentos Operacionais Padronizados" (POPs), conforme o previsto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

§2º A eficácia da implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação dos estabelecimentos não aderidos ao SISBI será monitorada através das planilhas (autocontroles) a seguir:

- I – Planilhas de uso diário: PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional); Leitura de Cloro Livre; Controle de Temperaturas;
- II – Planilha Quinzenal: Higiene e Saúde dos Manipuladores;
- III – Planilhas Mensais: Controle Integrado de Pragas e Vetores; Calibração de Equipamentos;
- IV – Planilhas Semestrais: Limpeza dos Reservatórios de Água; Manutenção Preventiva (Iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
- V – Planilhas Eventuais: Rastreabilidade (sempre que houver expedição) e Recebimento de Matéria-Prima, ingredientes, Embalagens e Produtos Químicos (sempre que receber).

§3º Os estabelecimentos aderidos ao SISBI, além do disposto na Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura (MAPA), devem ter implantados e constar em seus Manuais de Boas Práticas de Fabricação os seguintes autocontroles:

- a) Manutenção;
- b) Água de abastecimento;
- c) Controle integrado de pragas;
- d) Higiene industrial e operacional;
- e) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- f) Procedimentos sanitários operacionais;
- g) Controle de matéria-prima;
- h) Controle de temperatura;
- i) Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC
- j) Análises laboratoriais – autocontrole;
- k) Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- l) Rastreabilidade e recolhimento;
- m) Bem-estar animal (abatedouros);
- n) Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco-MER (abatedouros).

§4º O Serviço de Inspeção Municipal adotará, para os estabelecimentos aderidos ao SISBI, no que couber, a sistemática definida na Norma Interna DIPOA/SDA N° 01, de 08 de março de 2017, para a verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no seu âmbito.

Art. 29. Será exigido que os operários e/ou funcionários preservem a higiene e limpeza dentro do estabelecimento, mantendo suas botas limpas e mão lavadas, antes de entrarem em ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação, e na saída de sanitários.

Art. 30. Todo e qualquer produto comestível e ingredientes na fase de produção, destinados à alimentação humana e não embalados, deverão ser acondicionados em utensílios de inox ou caixas plásticas brancas, de uso exclusivo para esta finalidade, enquanto que os não comestíveis e condenados deverão ser acondicionados em caixas plásticas vermelhas.

Art. 31. Pisos, paredes e equipamentos deverão ser convenientemente lavados e higienizados diariamente, e os produtos utilizados para tal deverão ter registro no órgão competente.

Art. 32. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, dentro das áreas entendidas “limpas”, deverá utilizar uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos e serem vestidos somente no vestiário do estabelecimento momentos antes de iniciar o processo produtivo, sendo exigido, inclusive, protetores de cabeça, sendo o gorro de uso obrigatório e o capacete, sobre o gorro, quando necessário e botas brancas.

§1º Não será permitido o uso de touca tipo “redinha”, ou qualquer outro modelo que permita a passagem de fios de cabelos, assim como a utilização de “boné” em substituição à touca.

§2º Não será permitida a utilização de barba e bigode, em caso de esses não estarem completamente cobertos, assim como não será permitida a utilização de maquiagem e adornos de qualquer espécie,

como pulseiras, relógios, brincos, anéis, alianças, piercings, correntes, fitas, cordas, unhas postiças, unhas com esmalte, perfume, cílios postiços e qualquer outro objeto que se caracterize como adorno.

Art. 33. Exigir, do pessoal que atua nas áreas entendidas "sujas" ou que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, além de, nestes casos, uniformes diferenciados de cor escura.

Parágrafo único. Não será permitido que pessoas com uniformes distintos circulem e/ou executem operações simultâneas nas áreas limpas e sujas, ou vice-versa, sem antes fazer a devida troca de uniforme, exceto o pessoal com atribuição específica de limpeza operacional ou manutenção, escalado exclusivamente para esta finalidade.

Art. 34. Será proibido o consumo de refeições e bebidas, além de qualquer ato anti-higiênico, assim como o ato de fumar, além da guarda de produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda de roupas de qualquer natureza, nos ambientes onde se processe, deposite ou armazene gênero alimentício.

Art. 35. Executar a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos, portas, janelas e equipamentos, quando exigido pela fiscalização do SIM em suas Supervisões Técnicas.

Art. 36. Lavar e higienizar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, as cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Parágrafo único. Os bebedouros dos currais deverão ser mantidos limpos e com água de boa qualidade.

Art. 37. Manter, convenientemente limpas, as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas ou intercaladas à rede de esgoto.

Art. 38. Conservar ao abrigo da contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 39. É vedado o emprego de vasilhame de cobre, latão, barro, zinco, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 40. Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico, renovado anualmente, sendo a inspeção de saúde exigida sempre que a autoridade sanitária do abatedouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do abatedouro.

Parágrafo único. Sempre que for visível no funcionário da empresa a presença de lesões de pele, solução de continuidade, tosse ou espirros, esse será imediatamente afastado das atividades que envolvam diretamente a produção de alimentos.

Art. 41. Os recipientes, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, deverão estar em boas condições de uso, rejeitados os que forem julgados danificados e que possam vir a prejudicar a qualidade dos produtos, sendo que, de modo algum, será permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos ou demais recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 42. Não é permitida a guarda de material estranho à atividade nos depósitos de produtos, vestiários, almoxarifado, sala de processamento, nas salas de matança, seus anexos e na expedição.

Art. 43. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do abatedouro ou indústria como residência.

Art. 44. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário, os instrumentos de trabalho, conforme descrito em Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 45. É vedada a entrada de pessoas estranhas à atividade, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO VI DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 46. O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Agente Municipal de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal), em número adequado à realização da inspeção sanitária *ante e post-mortem* e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Agente Municipal de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento/RS (CISPOA), de forma continuada.

Art. 47. Deve dispor de meios para registro em compilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes e derivados, processamento de leite e derivados, mel e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 48. O funcionamento do Serviço de Inspeção e a relação dos seus integrantes com os estabelecimentos será regulado por Regimento Interno, a ser aprovado por Decreto do Executivo Municipal.

CAPÍTULO VII DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 49. As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria e/ou comércio em Santa Cruz Sul, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual e/ou do município de Santa Cruz do Sul, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes "*in natura*", essas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem, sendo que a temperatura de produtos de origem animal para circulação deverá ser obrigatoriamente igual ou inferior a 7°C (sete graus celsius) para produtos de origem animal resfriados e de -12°C (menos doze graus celsius) ou mais frio para produtos de origem animal congelados.

Art. 50. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados em produtos de origem animal, como bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos, ratitas, aves e lagomorfos, pescados e demais derivados cárneos, ovos, mel e derivados, laticínios e derivados e envoltórios, conforme modelos e símbolos definidos em anexo a este regulamento (Anexo I).

§1º Os carimbos conterão o número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." e a palavra "Inspeccionado", tendo na curva superior a palavra "Santa Cruz do Sul", que representa os elementos básicos do Carimbo Oficial da Inspeção.

§2º As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§3º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização municipal e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

§4º Os carimbos da Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devendo ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

§5º Os diferentes modelos de carimbos da Inspeção Municipal, constantes no Anexo 1 desse regulamento, a serem utilizados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às seguintes especificações:

I – MODELO 1:

- a) Dimensões: 5 cm (centímetros de diâmetro);
- b) Forma: circular;
- c) Texto impresso: número de registro do estabelecimento, centralizado na horizontal e, logo cima, a palavra “Inspeccionado”. O nome do município “Santa Cruz do Sul” deve acompanhar a curva superior do círculo. Na curva inferior do círculo, deve-se mencionar a abreviatura do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M);
- d) Fonte: Arial;
- e) Tamanho da fonte: 12;
- f) Espessura da borda: 1mm (milímetro);
- g) Utilização: carimbo aplicado sobre as massas musculares de cada quarto de bovino, bubalino, suíno, ovino, caprino e ratitas, em condições de consumo em natureza, etiquetas lacres de carcaças, caixas de papelão, bombonas e outros.

II – MODELO 2:

- a) Dimensões: 2 cm (centímetros de diâmetro) para embalagens de peso até 1kg e 3cm (centímetros de diâmetro) para embalagens de peso superior a 1 kg;
- b) Forma: circular;
- c) Texto impresso: número de registro do estabelecimento, centralizado na horizontal e, logo cima, a palavra “Inspeccionado”. O nome do município “Santa Cruz do Sul” deve acompanhar a curva superior do círculo. Na curva inferior do círculo, deve-se mencionar a abreviatura do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M);
- d) Fonte: Arial;
- e) Tamanho da fonte: 6 para peso até 1 kg e 8 para pesos superiores a 1 kg;
- f) Espessura da borda: 1mm (milímetro);
- g) Utilização: carimbo aplicado sobre rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

III – MODELO 3:

- a) Dimensões: 2,5 cm de lado quando aplicado em embalagens de peso até 1kg de produto não comestível; 3 cm de lado quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg até 5kg de produto não comestível e 5 cm de lado quando aplicado em embalagens de peso superior a 5kg de produto não comestível;
- b) Forma: quadrada;
- c) Texto impresso: número de registro do estabelecimento, centralizado na horizontal e, logo cima, a palavra “Inspeccionado”. O nome do município “Santa Cruz do Sul” deve acompanhar a linha superior do quadrado. Na linha inferior do quadrado, deve-se mencionar a abreviatura do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M);
- d) Fonte: Arial;
- e) Tamanho da fonte: 6 para peso até 1 kg; 8 para pesos superior a 1 kg até 5 kg e 12 para pesos superiores a 5 kg;
- f) Espessura da borda: 1mm (milímetro);
- g) Utilização: carimbo aplicado sobre rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal não comestíveis.

§6º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, que estão habilitados ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), deverão fazer constar em seus rótulos o *layout*, conforme definido na Instrução Normativa nº 2, de 12 de fevereiro de 2009,

do Ministério da Agricultura e Pecuária, no que couber, bem com outras que vierem a complementá-las ou substituí-las futuramente.

§7º As carcaças de carne "*in natura*" bovina serão carimbadas em sua face externa, com aposição do carimbo no coxão, no lombo, na ponta de agulha e na paleta e, no caso de suínos/ovinos, no pernil, no lombo e paleta.

Art. 51. Todos os aditivos e outros produtos que venham compor qualquer tipo de massa deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Agricultura e Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e tais produtos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando parcelados, com registro de identificação e validade.

Art. 52. Para fins de análise e registro de rótulos, o Serviço de Inspeção Municipal adotará a RDC 727 de 1º de julho de 2022; Instrução Normativa MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005; Portaria MAPA nº 240 de 23 de julho de 2021; Portaria MAPA nº 744 de 25 de janeiro de 2023 com as alterações apresentadas na Portaria SDA/MAPA nº 1.021 de 22 de fevereiro de 2024; Instrução Normativa nº 75 ANVISA de 08 de outubro de 2020, RDC nº 429 ANVISA de 08 de outubro de 2020 com as alterações apresentadas na RDC nº 819 de 09 de outubro de 2023; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos com nomenclatura oficial e, ainda, o previsto nos Artigos 428 ao 433 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, assim como regulamentos que vierem a substituir os anteriores.

Art. 53. A solicitação de registro de produto será feita através de requerimento, acompanhado do respectivo formulário de descrição do produto, técnica de produção, formulação e *layout* colorido do rótulo, assinado pelo Responsável Técnico ou Responsável Legal da empresa.

§1º Qualquer produto de origem animal, como bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos, ratitas, aves e lagomorfos, pescados e demais derivados cárneos, ovos, mel e derivados, laticínios e derivados e envoltórios deverão ter sua formulação e rotulagem aprovados pelo SIM.

§2º Na avaliação da rotulagem dos produtos, o Serviço de Inspeção adotará o previsto nos artigos nº 438, 439, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447 e 448 do decreto nº 9.013 de 29/03/2017, em normas complementares e em legislação específica, bem com outras que vierem a complementá-las ou substituí-las futuramente.

§3º Ainda será observado na rotulagem o previsto nos artigos nº 453 a 462 do Decreto nº 9.013 de 29/03/2017 bem com outras que vierem a complementá-las ou substituí-las futuramente.

§4º A nomenclatura a ser usada na rotulagem de produtos deve seguir o que é preconizado na Portaria nº 744 de 25 de janeiro de 2023 do Ministério da Agricultura e Pecuária, Portaria SDA/MAPA Nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024, assim como o que está especificado nos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) de cada categoria de produto, bem com outras que vierem a complementá-las ou substituí-las futuramente.

§5º Na inexistência de parâmetros ou critérios de qualidade em legislação, as “expressões de qualidade” podem ser utilizadas na rotulagem dos produtos de origem animal, desde que acompanhadas ou seguidas de texto explicativo ao consumidor, que informe os critérios utilizados para diferenciação da qualidade do produto, de forma clara, objetiva e destacada, em local de fácil visualização.

Art. 54. As carcaças, partes de carcaças e cortes, armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, deverão ser padronizados e estar identificados por meio de carimbos e rótulos, constantes nesse regulamento.

CAPÍTULO VIII DO COMBATE À FRAUDE E FALSIFICAÇÕES

Art. 55. O Serviço de Inspeção, sempre que julgar necessário, adotará sistema de lacre nos boxes de insensibilização dos abatedouros, ou outros equipamentos que julgar necessário, a fim de coibir o

abate de animais sem a presença da Inspeção.

Art. 56. Nos estabelecimentos submetidos à inspeção periódica, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Inspeção, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Entende-se por Regime Especial de Inspeção, a situação em que as atividades de determinado estabelecimento, de inspeção periódica, serão acompanhadas, na sua totalidade, pelo Serviço de Inspeção Municipal, pelo período que julgar necessário.

§2º Qualquer descumprimento da rotina do Regime Especial de Inspeção pelo estabelecimento acarretará na imposição de penalização de multa.

CAPÍTULO IX DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 57. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM ou relacionados no Ministério da Agricultura e Pecuária;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM ou relacionados no Ministério da Agricultura e Pecuária onde forem recebidas, manipuladas, beneficiadas, processadas, fracionadas, industrializadas, conservadas, acondicionadas, rotuladas, armazenadas, distribuídas ou expedidas matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

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

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 58. Se houver resultado positivo em análise laboratorial microbiológica para presença de *Salmonella* ou *Listeria*, assim como evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, a Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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

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

§1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

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

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

Art. 59. As matérias-primas e produtos apreendidos julgados impróprios para o consumo humano serão inutilizados e destinados a estabelecimento apto para processar produtos para fins não comestíveis a critério da autoridade responsável pela lavratura do Auto de Infração.

Art. 60. Nas infrações previstas neste decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem se adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis, conforme previsto no Art. 58.

CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES

Art. 61. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

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

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

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

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

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

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

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

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

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

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
XXI - romper, adulterar ou danificar lacres e equipamentos de controle implantados pelo SIM com finalidade específica;
XXII - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
XXIII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XXIV - embarçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;
XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXIX - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XXX - fraudar documentos oficiais;
XXXI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 62. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I - apresentem-se alterados;
- II - apresentem-se fraudados;
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;
- VII - contenham micro-organismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária ou do órgão regulador da saúde;
- X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- XII - apresentem embalagens estufadas;
- XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV - estejam com o prazo de validade expirado;
- XV - não possuam procedência conhecida; ou
- XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 63. Além dos casos previstos no Art. 62, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

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

Art. 64. Além dos casos previstos no Art. 62, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 65. Além dos casos previstos no Art. 62, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 66. Além dos casos previstos no Art. 62, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas a sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 67. Além dos casos previstos nos Art. 62 e Art. 66, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas no Art. 248 do Decreto Federal 11º 9.013 de 29 de março de 2017 e em normas complementares; ou

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 68. Além dos casos previstos no Art. 62, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 69. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

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

I – adulterações:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
- c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;
- d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal; ou
- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II – falsificações:

- a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;
- b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto a origem, a natureza ou a qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
- d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou
- e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

CAPÍTULO XI DAS PENALIDADES

Art. 70. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 71. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações:

- a) para infrações leves, multa de um a quarenta por cento do valor máximo;

- b) para infrações graves, multa de um a quarenta por cento do valor máximo; e
- c) para infrações gravíssimas, multa de dez a cem por cento do valor máximo;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
- VI - cassação de registro do estabelecimento.
- §1º As multas previstas no inciso II do *caput* serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
- §2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.
- §3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 72. Para classificação da gravidade da infração, será obedecido o que preconiza a Lei Municipal 7.156 de 10 de dezembro de 2014 ou outras normas que vierem a substituí-la, para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do Art. 71.

§1º As infrações classificadas como leves ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas nos Arts. 6º e 7º da Lei Municipal nº 7.156 de 10 de dezembro de 2014.

§3º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração, depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, dentro do prazo de um ano, podendo ser genérica ou específica, sendo mérito da coordenação do SIM a utilização dos critérios de generalidade ou especificidade da infração.

§4º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§5º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de um ano, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§6º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 73. As multas a que se refere este capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro será aplicada pelo coordenador do serviço de inspeção municipal.

Art. 74. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 75. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do Art. 71, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições

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

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

§1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do Art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 76. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do Art. 71, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

- I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;
- VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente ao SIM;
- XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos a verificação pelo SIM;
- XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos

documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

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

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM, no Departamento de Produtos de Origem Animal (DIPOA) da Secretaria da Agricultura do Estado ou no Ministério da Agricultura e Pecuária;

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

Art. 77. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do Art. 71, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

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

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

Art. 78. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do *caput* do Art. 71, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

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

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

Art. 79. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 6º e 7º da Lei nº 7.156 de 10 de dezembro de 2014.

Art. 80. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 81. A sanção de cassação de registro do estabelecimento deve ser aplicada nos casos de:

I – reincidência na prática das infrações de maior gravidade, previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art. 79; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 82. Todo o abate de animais realizado para fins de comércio ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado nos órgãos competentes do Ministério da Agricultura, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) da Secretaria de Agricultura do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Município, sujeita os seus responsáveis a terem as carnes e/ou produtos apreendidos e inutilizados.

Art. 83. Para realizar os serviços de fiscalização em nível de comércio, o SIM organizará, em conjunto com outros setores e órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de circulação em vias públicas e pontos de consumo.

§1º Nesta inspeção, exigirá-se a comprovação e a documentação de origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 84. A cada 06 (seis) anos ou sempre que necessário o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 85. Os casos omissos ou assuntos que precisem ser regulamentados para o correto funcionamento do Sistema poderão ser alvo de Resoluções, Portarias ou Normas Complementares, emitidas pelo Coordenador do Departamento de Inspeção e Desenvolvimento Rural, desde que não interfiram no disposto neste Decreto.

Art. 86. As despesas decorrentes deste Decreto correrão a conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 87. Fica revogado o Decreto nº 9.959 de 02 de janeiro de 2018.

Art. 88. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Santa Cruz do Sul, 06 de maio de 2024.

**HELENA HERMANY
Prefeita Municipal**

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

MARINALDA ARENA DIAS SPINDLER
Secretária Municipal de Administração

ANEXO 1

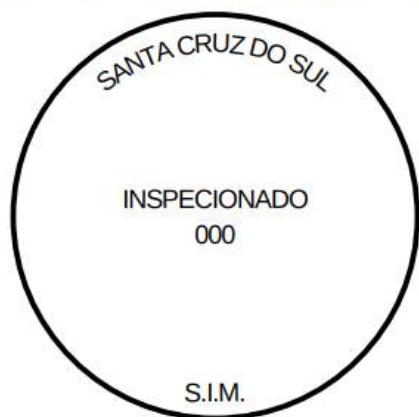
MODELO 1

Fonte: Arial.

Tamanho: 12.

Espessura da borda: 1mm.

Diâmetro do círculo: 50 mm aplicado sobre as massas musculares de cada quarto de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e ratitas, caixas de papelão, bombonas e outros.



MODELO 2

Fonte: Arial.

Tamanho: 6.

Espessura da borda: 1mm.

Diâmetro do círculo: 20 mm para embalagens de peso até 1kg.



Fonte: Arial.

Tamanho: 8.

Espessura da borda: 1mm.

Diâmetro do círculo: 30 mm para embalagens de peso superior a 1Kg.



MODELO 3

Fonte: Arial.

Tamanho: 6.

Espessura da borda: 1mm.

Dimensões: 2,0 cm de lado quando aplicado em embalagens de peso até 1 Kg de produtos não comestíveis.



Fonte: Arial.

Tamanho: 8.

Espessura da borda: 1mm.

Dimensões: 3,0 cm de lado quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 Kg de produtos não comestíveis.



Fonte: Arial.

Tamanho: 12.

Espessura da borda: 1mm.

Dimensões: 5,0 cm de lado quando aplicado em caixas de papelão, bombonas e outros.

