

DECRETO Nº 101/2021

Regulamenta a Lei nº 2.323 de 19 de abril de 2006 que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

AMADEU DE ALMEIDA BOEIRA, Prefeito Municipal de Vacaria, no uso das atribuições conferidas pela Lei Orgânica Municipal, **DECRETA**:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Capítulo I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Vacaria, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 2.323 de 19 de abril de 2006.

Parágrafo único. É inerente à inspeção regulamentada por este Decreto a fiscalização correspondente.

§ 1º As atividades de que trata o caput serão executadas pelo município de Vacaria.

§ 2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS.

Capítulo II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal de que trata este Decreto, são de competência do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado a Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria.

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

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

II - Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

III - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

V - Nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animais comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei Federal nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 6º A concessão de registro e a realização de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 7º Para os fins deste Decreto, a designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa que se trata de produto ou matéria-prima de origem animal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - Análise Fiscal: análise laboratorial coletada pelos servidores do S.I.M.;

IV - Análise Pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VI – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

VII - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção

permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos;

VIII - Espécies de açougue: bovinos, bubalinos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

IX - Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

X – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XI – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XII – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável do ponto de vista microbiológico;

XIII - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XIV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional: PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XV - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos;

XVI – Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XVII – Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização, assim como das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XVIII - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

Art. 9º A inspeção municipal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

§ 1º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção municipal será instalada em caráter periódico.

§ 2º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 1º será estabelecida em normas complementares.

Art. 10º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

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

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

IV - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

VII - Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VIII - Verificação da água de abastecimento;

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

X - Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XI - Verificação das matérias-primas e dos produtos de origem animal em trânsito no âmbito municipal;

XII - Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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

XV - Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI - Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 11º Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo S.I.M., mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

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

Art. 12º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Servidor do S.I.M. com formação em Medicina Veterinária, respeitadas as devidas competências.

Art. 13º Os servidores do S.I.M., no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 14º Os estabelecimentos de produtos de origem animal de que trata este decreto, são classificados em:

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

Capítulo I DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - Abatedouro-frigorífico;
- II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
- III - Estabelecimento de pequeno porte de conservas de carnes.

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se estabelecimento de pequeno porte de conservas de carnes a pequena unidade de produção com mão de obra especificamente familiar, com área e equipamentos adequados para seu funcionamento, sendo dotado de instalações de frio industrial.

Capítulo II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 16º Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - Abatedouro-frigorífico de pescado;

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro-frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Capítulo III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 17º Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja avícola;

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

Capítulo IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18º Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - Granja leiteira;

II - Posto de refrigeração;

III - Usina de beneficiamento;

IV - Fábrica de laticínios;

V - Agroindústria familiar de derivados lácteos;

VI - Agroindústria familiar de queijos artesanais;

VII - Entrepasto de derivados lácteos.

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

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

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

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

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se agroindústria familiar de derivados lácteos a pequena unidade de produção destinada à produção de produtos lácteos, excluído o leite em natureza, com mão de obra predominantemente familiar.

§ 6º Para os fins deste Decreto, entende-se por agroindústria familiar de queijos artesanais o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto para um entreposto de derivados lácteos, caso não realize o processamento completo do queijo.

§ 7º Para o fim deste Decreto, entende-se entreposto de derivados lácteos o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluídos o leite em natureza.

Capítulo V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II - Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

TÍTULO III

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Capítulo I

DO REGISTRO

Art. 20º Os estabelecimentos de produtos de origem animal assim classificados, devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei 2.323 de 19 de abril de 2006 e obrigam-se a obter registro junto ao S.I.M da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 21º Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o S.I.M. estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto.

Art. 22º Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos, em duas vias:

I - Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando aprovação do projeto ou o registro do estabelecimento, indicando o CNPJ ou a Inscrição Estadual ou a comprovação de inclusão no Programa de Agroindústria Familiar do RS, com o número de registro do Talão de Produtor, endereço completo e telefone;

II - Cópia atualizada do CNPJ ou talão de produtor rural;

III - Memorial Descritivo da Construção com informações sobre a obra;

IV - Memorial Econômico Sanitário que deverá constar com detalhes a descrição das atividades realizadas no estabelecimento;

V - Memorial descritivo do processo de fabricação, de composição e de rotulagem;

VI - Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

VII – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional que será responsável pelas atividades industriais e sanitárias envolvendo produtos de origem animal, homologada pelo respectivo conselho de classe, devendo o mesmo possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

VIII - Planta baixa do estabelecimento, planta hidrossanitária, planta com a distribuição dos equipamentos no estabelecimento e quando o S.I.M. julgar necessário planta da fachada e planta de localização e situação, devidamente assinada por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA;

IX - Análise de água, conforme norma complementar.

X - Licença ambiental;

XI - Licença de instalação e Licença operacional.

Parágrafo único. Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, para melhor subsidiar a análise do registro.

Art. 23º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado do Rio Grande do Sul, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo S.I.M.

Art. 24º O Servidor do S.I.M. com formação em Medicina Veterinária emitirá um parecer sobre o atendimento das exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares para o Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria que, diante de um parecer favorável, emitirá o título de registro. O título de registro constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação, a localização do estabelecimento e observações relacionadas à aprovação do registro.

Art. 25º Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 26º Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

Art. 27º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Art. 28º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 29º É necessária a aprovação prévia pelo S.I.M. dos projetos e do cronograma de execução, para início das obras.

Art. 30º Projetos de estabelecimentos sujeitos à Inspeção e que não tenham sido aprovados pelo S.I.M., são de inteira responsabilidade dos proprietários.

Art. 31º Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Capítulo II

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 32º Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, respectivamente, seja transferido o registro junto ao S.I.M.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao S.I.M. pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

Art. 33º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

Art. 34º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 35º O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Capítulo III

DA REFORMA E AMPLIAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 36º Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após apresentação dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando aprovação do projeto de ampliação, remodelação ou reforma;

II - Memorial Descritivo da Construção com informações sobre a obra;

III - Planta baixa do estabelecimento, planta hidrossanitária, planta com a distribuição dos equipamentos no estabelecimento, devidamente assinada por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA;

IV - Memorial Econômico Sanitário que deverá constar com detalhes a descrição das atividades realizadas no estabelecimento;

Parágrafo único. Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, para melhor subsidiar a análise da ampliação, remodelação ou reforma.

Art. 37º Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados no art. 36, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por servidor do S.I.M. com formação em Medicina Veterinária.

Capítulo IV

DA PARALISAÇÃO DAS ATIVIDADES E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 38º Poderá ser solicitado o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento.

§1º - O pedido deverá ser protocolado através de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), contendo a descrição dos motivos da solicitação.

§2º - Será realizada pela fiscalização do S.I.M. a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do S.I.M. julgar necessário.

§3º - A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização.

§4º - No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.

§5º - Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao S.I.M. a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o S.I.M. dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

§6º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§7º - O S.I.M. declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito o S.I.M. sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

Art. 39º O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:

I - A pedido do responsável legal do estabelecimento;

II - Por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;

III - Por não realizar transferência da titularidade do registro do S.I.M. no prazo de trinta dias;

IV- Por cassação do registro pelo S.I.M.

§1º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao S.I.M. a solicitação de cancelamento.

§2º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser encaminhado ao S.I.M. o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses.

§3º - Para fins de atendimento do inciso III, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao S.I.M. a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§4º - Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo S.I.M., instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 40º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo responsável pelo S.I.M., por meio da emissão de modelo próprio de Termo de Cancelamento de Registro.

Art. 41º Para o retorno das atividades, após o período de encerramento temporário, o procedimento deverá obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 42º Para ambos os pedidos de encerramento, temporário ou definitivo, o S.I.M. deverá informar o nome do estabelecimento, o número de registro, a atividade e a lista de produtos produzidos para o serviço de Vigilância Sanitária e demais órgãos que o S.I.M. julgar necessário.

Art. 43º Pode o S.I.M., a qualquer momento, realizar fiscalização, por denúncia ou não, nas instalações dos estabelecimentos com encerramento temporário ou definitivo.

Art. 44º O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Capítulo I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 45º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo S.I.M.

§1º - As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

§2º - Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da sua classificação. O S.I.M. emitirá normas técnicas para instalações e equipamentos e no caso de ausência destas, adotar-se-ão as normas técnicas do Órgão Estadual ou Federal de Inspeção.

Art. 46º O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - Pátio e vias de circulação pavimentada e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

- VIII - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI - Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Na área de recepção do leite e na sala de matança de abatedouros, em se tratando de cobertura em estrutura metálica com telhas de alumínio ou tipo "calhetão", é dispensado o forro.
- XII - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII - Ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI - Luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;
- XVII - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, se considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX - Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XXI - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII - Água potável nas áreas de produção industrial;
- XXIII - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXV - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXVI - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes, quando julgados necessários.

XXVII - Fornecer uniformes aos funcionários em boas condições, sendo que a higienização dos uniformes é de responsabilidade do estabelecimento produtor, podendo terceirizar esta atividade.

XXVIII - Sede para o S.I.M., compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, quando julgados necessários;

XXIX - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX - Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores;

XXXII - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - Local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando julgados necessários.

XXXIV - Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

XXXV - Equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando necessário.

Art. 47º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 48º O S.I.M. poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 49º O estabelecimento não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos quanto à quantidade de produtos de origem animal industrializados.

Art. 50º Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - Instalações para isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Art. 51º No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 52º Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 53º Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso da agroindústria familiar de queijos artesanais e agroindústria familiar de derivados lácteos.

Art. 54º Quando o estabelecimento não realizar o processamento completo do queijo, o entreposto de laticínios será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

§ 1º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade, durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 3º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 4º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa.

§ 5º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias, conforme seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

§ 6º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 5º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto.

Art. 55º Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 56º Os estabelecimentos devem ter implantado Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos.

Art. 57º Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Agropecuárias e outros

Capítulo II

DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Art. 58º As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas observando o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 59º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos de água, podendo ser realizada com pedras do tipo brita.

Art. 60º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 61º O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

Art. 62º As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações.

Art. 63º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 64º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 1º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizado em local próprio e isolado das demais dependências.

§ 2º A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 65º As áreas de recebimento e de expedição devem possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 66º A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

Art. 67º O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 68º O tratamento térmico do leite utilizado para a produção de queijos deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina, exceto aqueles em que o leite utilizado é cru, de acordo com o RTIQ.

Art. 69º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 70º O processo de maturação de queijos pode ser realizado em entreposto de derivados lácteos. Respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo S.I.M. para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único. O entreposto deve realizar a identificação da procedência dos produtos e as análises microbiológicas e físico-químicas do produto, definido em regulamento específico.

Art. 71º A agroindústria familiar de queijos artesanais e a agroindústria familiar de derivados lácteos poderão ser instaladas contíguas ao local de ordenha, sem comunicação direta com a área de produção, que será regulado em norma complementar.

Parágrafo único. Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

Art. 72º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Capítulo III

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 73º Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 74º As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Art. 75º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 76º Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 77º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 78. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização.

Parágrafo único. É recomendado o emprego de utensílios em geral (gamelas, baldes, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) sem angulosidades ou frestas.

Art. 79º Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca, possibilitando a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários, denominadas como áreas sujas ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 80º Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 81º Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 82º São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 83º É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 84º O S.I.M. determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 85º As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 86º As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 87º É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 88º O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 89º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

Parágrafo único. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades, podendo ser solicitada comprovação médica.

Art. 90º Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 91º As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Art. 92º O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 93º As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 94º Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 95º Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo S.I.M.

Capítulo IV

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 96º Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - Disponibilizar pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;

- III - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - Fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M., até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do S.I.M., conforme estabelecido em normas complementares;
- VI - Comunicar ao S.I.M., com antecedência mínima de vinte e quatro horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VII - Fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII - Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- IX - Fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- X - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado;
- XI - Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XII - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIII - Garantir o acesso de representantes do S.I.M. a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XIV - Dispor de programa de recolhimento (recall) dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XV - Realizar tratamentos de aproveitamento condicional ou inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo S.I.M.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do S.I.M. local.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado entregar ao S.I.M. a rotulagem existente em estoque, ou inutilizar sob supervisão do S.I.M.

Art. 97º Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF e o PPHO, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo S.I.M.

Art. 98º O S.I.M. estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 99º Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo S.I.M., seja de natureza fiscal ou analítica, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 100º Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O S.I.M. deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 101º Os estabelecimentos sob S.I.M. não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no S.I.M. de Vacaria, no CISPOA, no SIF ou pelos respectivos sistemas de inspeção com reconhecimento de equivalência.

Art. 102º É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 103º Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - Não representem risco à saúde pública;
- II - Não tenham sido alterados ou fraudados; e
- III - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 104º O S.I.M. estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput contemplarão a coleta de amostras para as análises microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 105º O S.I.M., durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Capítulo I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 106º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

Parágrafo único. O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 107º A inspeção ante e post-mortem obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.069, de 31 de maio de 2017, e alterações.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 108º Nos estabelecimentos de abate registrados no S.I.M., nenhum animal pode ser abatido sem sua autorização.

Art. 109º É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 110º Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 111º É proibido o abate de emergência na ausência do servidor do S.I.M. com formação em Medicina Veterinária.

Art. 112º São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no Decreto Federal nº 9.069 de 31 de maio de 2017 (RIISPOA), e alterações.

Art. 113º As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário,

serão liberadas, conforme previsto no Decreto Federal nº 9.069 de 31 de maio de 2017 (RIISPOA), e alterações.

Subseção II Do abate normal

Art. 114º Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Art. 115º Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover à limpeza e a remoção de sujidades, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 116º A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo S.I.M.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 117º Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o S.I.M. determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 118º A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 119º Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo S.I.M., observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 120º Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 121º As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 122º Nos procedimentos de inspeção post mortem, o servidor do S.I.M., com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Art. 123º A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Capítulo I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 124º Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregados na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 125º A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo S.I.M., observado o que segue:

I - O órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição;

II - O S.I.M. verificará, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo S.I.M.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 126º O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 127º É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Capítulo II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 128º Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 129º Os produtos de origem animal registrados no S.I.M. deverão atender os padrões de identidade e qualidade, conforme disposto em regulamento, aprovado pelo Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 130º Poderá ser aceito registro de produtos de origem animal que ainda não contenham regulamento, desde que exista embasamento técnico-científico aprovado pelo S.I.M. ou pelo sistema de inspeção que o município tiver aderido.

TÍTULO VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Capítulo I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 131º Todo produto de origem animal produzido no município de Vacaria deve ser registrado no S.I.M.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada três anos.

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo S.I.M.

Art. 132º No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

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

Art. 133º É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo S.I.M.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 123, o requerente deve apresentar ao S.I.M.:

- I - Proposta de denominação de venda do produto;
- II - Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade
- III - Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV - Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;
- V - Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O S.I.M. julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

- I - A segurança e a inocuidade do produto;
- II - Os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;
- III - A existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 134º As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 135º Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 136º Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no S.I.M.

Art. 137º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Capítulo II

DA EMBALAGEM

Art. 138º Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 139º É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do S.I.M.

Art. 140º É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Capítulo III

DA ROTULAGEM

Seção I

Da rotulagem em geral

Art. 141º Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 142º Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo S.I.M. e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

Art. 143º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 144º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelével, conforme legislação específica.

Art. 145º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 146º O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 147º Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no S.I.M.

Art. 148º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 149º Além de outras exigências previstas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;
- II - Nome da firma responsável;
- III - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- V - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VI - Localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;
- VII - Marca comercial do produto, quando houver;
- VIII - Data de produção, lote e respectivo prazo de validade;
- IX - Indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- X - A especificação "Indústria Brasileira";
- XI - Lista de ingredientes e aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;
- XII - A expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;
- XIII - A expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XIV - A expressão “contém glúten” ou “não contém glúten”;

XV - A expressão “Alérgicos: pode conter...”, ou outro dizer que notifique as pessoas portadoras de algum tipo de alergia alimentar;

XVI - Impressa, a seguinte expressão: “Registro na SMAMA/S.I.M. sob o nº XXX/XXX (número de registro do produto no SIM contendo no mínimo 3 (três) dígitos/número de registro do estabelecimento no SIM contendo no mínimo 3 (três) dígitos);

XVII - A indicação da forma e temperatura de conservação;

XVIII - Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

XIX - O peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;

XX - Os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XXI - E outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 150º O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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

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

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

Art. 151º Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Art. 152. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 153º As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 154º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

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

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

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

Art. 155º A forma de fixação da rotulagem deverá ser inviolável, ou seja, que não pode ser removida ou modificada sem danificar a embalagem.

Art. 156º Os estabelecimentos familiares de pequeno porte de processamento artesanal, caracterizados conforme art. 4º, inciso II, do Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, ou outras legislações que venham a substituí-lo, poderão apresentar no rótulo de seus produtos artesanais a expressão "Produto Artesanal".

Art. 157º O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

Art. 158º Nos rótulos, podem constar referências a prêmios, a menções honrosas, a produção artesanal e familiar, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 159º Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso, sendo reprovada a rotulagem pelo S.I.M.

Art. 160º Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa (matriz e filial), desde que cada estabelecimento tenha número de registro no S.I.M., assim como o seu processo de fabricação e composição descritos de forma independente.

Art. 161º Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 162º Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do S.I.M.

Art. 163º Os rótulos e carimbos do S.I.M. devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 164º A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 165º O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do S.I.M.

Art. 166º As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de bubalinos, de equídeos, de suídeos, de ovinos e de caprinos, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do S.I.M. diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

Art. 167º Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 168º A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Art. 169º Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água incorporado ao produto deve ser informado, de forma complementar, no painel principal da rotulagem.

Art. 170º Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de 1 (um) ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 171º O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - Conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

Art. 172º Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do S.I.M., a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Capítulo IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 173º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 174º O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 175 O número e o registro do estabelecimento e a sigla S.I.M. Vacaria ou outra que venha a substituir, com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

Parágrafo único. A sigla S.I.M. traduz-se Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 176 Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M. Vacaria obedecerão as seguintes especificações.

I - Número do registro do estabelecimento, no centro;

II - Na parte superior interna, a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;

III - Na parte inferior interna, as iniciais "S.I.M. Vacaria/RS", que acompanha a curva inferior do círculo.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 177º Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo presente Decreto.

I - MODELO 1:

a) Forma circular.

b) Dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro.

c) Dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, na parte de cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo; na parte de baixo as iniciais "S.I.M.", que acompanha a curva inferior do círculo.

d) Uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (meia carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos, e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar o carimbo somente no pernil e na paleta.

II - MODELO 2:

a) Forma circular.

b) Dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro.

c) Dizeres: número de registro do estabelecimento no centro; na parte de cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; na parte de baixo as iniciais "S.I.M.", que acompanha a curva inferior do círculo.

d) Uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para o uso em conservas de carne utilizada na alimentação humana; para produtos com mais de 1 (um) quilograma. Utilizados também para carimbar embalagens e miúdos.

III - MODELO 3:

a) Forma: circular.

b) Dimensões: idênticas ao modelo 2.

c) Uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para o uso em conservas de carne utilizados na alimentação humana; para produtos com menos de 1 (um) quilograma.

IV - MODELO 4:

a) Forma: elíptico, no sentido horizontal.

b) Dimensões: 7 x 6 cm (sete por seis centímetros).

c) Dizeres: idênticos ao modelo 2.

d) Uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carne de bovinos bubalinos, ovinos e suínos.

V - MODELO 5:

a) Forma: elíptica no sentido horizontal.

b) Dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros).

c) Dizeres: idênticos ao modelo 2.

d) Uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em qualquer embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros, em embalagens com mais de 500 (quinhentos) gramas.

VI - MODELO 6:

- a) Forma: elíptica no sentido horizontal.
- b) Dimensões: 1,5 x 1 cm (um e meio, por um centímetro).
- c) Dizeres: idêntico ao modelo 2.
- d) Uso: para rótulos de embutidos, de carnes em cortes, de pescados, ovos, leite e produtos lácteos, mel, produtos de abelha e derivados em embalagens com menos de 500 (quinhentos) gramas.

VII - MODELO 7

- a) Forma: triângulo isósceles.
- b) Dimensões:
 - de 1 (um) a 2(dois) quilos - 5 (cinco) centímetros.
 - acima de 2 (dois) quilos - 7(sete) centímetros.
 - acima de 4 (quatro) quilos - 10 (dez) centímetros.
- c) Dizeres: "S.I.M.", acompanhado do número de registro no centro, embaixo a expressão "Queijo Serrano - Vacaria/RS" ou "Queijo Artesanal Serrano - Vacaria/RS";
- d) Uso: na superfície da peça do queijo artesanal serrano.

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 178º Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Parágrafo único. Sempre que o S.I.M. julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 179º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I - A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 180º A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do S.I.M.

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

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

Art. 181º As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 182º Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 183º O S.I.M. realizará o reconhecimento dos laboratórios para a realização das análises laboratoriais oficiais.

Art. 184º Além dos laboratórios reconhecidos pelo S.I.M., os estabelecimentos registrados poderão utilizar aqueles que são reconhecidos pelo MAPA.

Art. 185º Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo MAPA, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 186º A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no S.I.M. pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 187º Os procedimentos de coleta, de acondicionamento, de ensaios laboratoriais e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo S.I.M. em normas complementares.

Art. 188º Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios reconhecidos pelo S.I.M.

TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 189º Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo interno ou para o comércio interestadual.

Art. 190º A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

- I - A verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II - A rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
- III - A avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV - A coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas;
- V - O documento sanitário de trânsito, quando couber;
- VI - As condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 191º Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do S.I.M.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo S.I.M. e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 192º É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção do Município de Vacaria, Estadual, Federal, ou Sistemas de inspeção equivalentes, de acordo com a legislação vigente, desde que haja prévia autorização do S.I.M. e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Capítulo I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 193º O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio.

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Capítulo I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 194º 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 S.I.M.;

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no S.I.M. onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados,

acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos 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. 195º Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o S.I.M. deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto;

II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

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

Art. 196º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Parágrafo único. A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o S.I.M. constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

Capítulo II

DAS INFRAÇÕES

Art. 197º Constituem infrações, ao disposto neste Decreto, de leve gravidade:

a) Quando a infração de advertência for reincidente;

b) Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do S.I.M.;

- c) 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;
- d) Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- e) Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- f) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- g) Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no S.I.M.;
- h) Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no S.I.M.;
- i) Demais infrações julgadas de leve gravidade pela Comissão de Julgamento do S.I.M.

Art. 198º Constituem infrações ao disposto nesta lei de média gravidade:

- a) Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b) 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;
- c) Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d) Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e) Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f) Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao S.I.M. relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g) Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, ou que não conste registrado nos sistemas de inspeção SISBI ou SUSAF/RS;
- h) Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- i) 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 S.I.M.;
- j) Demais infrações julgadas de média gravidade pela Comissão de Julgamento do S.I.M.

Art. 199º Constituem infrações ao disposto nesta lei de alta gravidade:

- a) Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- b) 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 S.I.M. e ao consumidor;
- c) Fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;
- d) Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e) Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- f) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- g) Expedir para o comércio produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas ao comércio de produtos de origem animal;
- k) Demais infrações julgadas de alta gravidade pela Comissão de Julgamento do S.I.M.

Art. 200º Constituem infrações ao disposto nesta lei de altíssima gravidade:

- a) Embaraçar a ação de servidor do S.I.M. no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- b) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M.;
- c) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- d) Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- e) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- f) Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- g) Fraudar documentos oficiais;
- h) Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- i) Demais infrações julgadas de altíssima gravidade pela comissão de assuntos do S.I.M.

Art. 201º 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 - Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - Conttenham 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 - Conttenham microrganismos 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 - Conttenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA/RS) e 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.

Art. 202º Além dos casos previstos no art. 187, 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. 203º Além dos casos previstos no art. 187, 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 S.I.M.;
- VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII - Apresentem perfurações das embalagens dos embutidos por parasitas.

Art. 204º Além dos casos previstos no art. 187, 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. 205º Além dos casos previstos no art. 187, 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, presente 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 à sua composição;
- III - Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV - Revele presença de colostro; ou

V - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

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. 206º Além dos casos previstos no art. 187, 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. 207º 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 S.I.M.; 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 S.I.M.;
- 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 S.I.M. 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 à origem, à natureza ou à 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 III DAS PENALIDADES

Art. 208º 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. 209º 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, observadas as seguintes graduações:

- a) Para infrações de leve gravidade, multa de 0,5 (zero vírgula cinco) VRM;
- b) Para infrações de média gravidade, multa de 01 (uma) VRM;
- c) Para infrações de alta gravidade, multa de 05 (cinco) VRM; e
- d) Para infrações de altíssima gravidade, multa de 10 (dez) VRM.

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 poderão ser elevadas até o máximo de dez vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 2º Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 210º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

Art. 211º Para efeito da fixação dos valores da multa, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - O infrator ser primário;
- II - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - A infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou
- VII - A infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - O infrator ser reincidente;
- II - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III - O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV - O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V - A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI - O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII - O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, devendo ser infração do tipo específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

Art. 212º 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.

Capítulo IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 213º O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 214º O auto de infração será lavrado por servidor do S.I.M. com formação em Medicina Veterinária que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do S.I.M.

Art. 215º O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 216º O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo S.I.M.

Art. 217º A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do atuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do atuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou por edital nos casos em que não puder ser encontrado o autuado.

Art. 218º A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da ciência oficial.

Art. 219º Fica instituída a Comissão de Julgamento de Assuntos do Serviço de Inspeção Municipal de Vacaria/RS.

§ 1º Esta comissão será constituída por um representante da Vigilância Sanitária Municipal, um representante do Departamento de Agricultura e por um Fiscal do município de Vacaria/RS.

§ 2º Constituída esta comissão, caberá ao Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal encaminhar aos membros desta a legislação do S.I.M. e demais legislações vinculadas.

§ 3º Os integrantes da comissão serão indicados por meio de portaria do poder executivo.

§ 4º Poderá a Comissão de Julgamento de Assuntos do S.I.M. de Vacaria/RS, por intermédio do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, consultar órgãos e profissionais especializados no assunto a ser julgado.

§ 5º Cabe à Comissão de Julgamento do S.I.M. julgar em primeira instância os recursos proferidos pelos estabelecimentos registrados.

§ 6º O Médico Veterinário do S.I.M. deve encaminhar à Comissão de Julgamento relatório das infrações cometidas pelos estabelecimentos, amparado na legislação sanitária vigente.

Art. 220º Nos casos em que o responsável pelo estabelecimento propuser a solução das irregularidades no ato do apontamento, torna-se desnecessária a convocação dos membros da Comissão de Julgamento de Assuntos do S.I.M. Neste caso, mantém-se a necessidade da comunicação das infrações ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 221º Após a ciência da decisão proferida pela Comissão Julgadora do S.I.M., caberá recurso, no prazo de 30 (trinta) dias, ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, que decidirá em segunda e última instância.

Art. 222º A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XII

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 223º Todo produto de origem animal exposto à venda no município de Vacaria, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido neste município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste Regulamento, em consonância com a legislação que rege a Vigilância Sanitária.

Art. 224º A composição da Comissão de Julgamento de Assuntos do S.I.M. será indicada pela Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente e nomeada por Portaria.

Art. 225º O S.I.M. poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - Doenças, exóticas ou não;

II - Surtos; ou

III - Quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o S.I.M. deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 226º É de competência exclusiva do servidor do S.I.M. com formação em Medicina Veterinária a coordenação, a execução e a supervisão das normas contidas neste Regulamento.

Art. 227º É de competência do coordenador do S.I.M. a expedição de instruções visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Regulamento.

Art. 228º As inspeções e fiscalizações aos estabelecimentos de pequenos agricultores devem atender ao disposto neste Decreto e em normas específicas da agricultura familiar.

Art. 229º A Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente facilitará a seus técnicos a realização de estágios, estudos, visitas e cursos de aperfeiçoamento, quando necessários.

Art. 230º Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo S.I.M., com base em informações técnico-científicas.

Art. 231º Os estabelecimentos registrados no S.I.M. terão o prazo de 6 (seis) meses, contado da publicação desta norma, para se adequarem às disposições deste Decreto.

Art. 232º O S.I.M. expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 233º As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 234º Ficam revogados:

I - O Decreto nº 113, de 09 de julho de 2019;

II - O Decreto nº 133, de 13 de agosto de 2019.

Art. 235º Este Decreto entra em vigor 6 (seis) meses após a data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VACARIA, 26 de maio de 2021.

AMADEU DE ALMEIDA BOEIRA

Prefeito

ELDER DA COSTA NERY

Secretário de Gestão e Finanças