PORTARIA Nº 449/25. **DE 03 DE JUNHO DE 2025.**

DISPÕE SOBRE A ADOÇÃO DE MODELOS PADRONIZADOS DE FORMULÁRIOS, DEFINE FREQUÊNCIAS E CRITÉRIOS DE AMOSTRAGEM MÍNIMA PARA INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES OFICIAIS DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE IMPLANTADOS PELOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, E APROVA O MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DO REFERIDO SERVIÇO.

VANDERLEI HERMES - PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO TIGRE, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com a Lei Orgânica do Município, e demais disposições legais aplicáveis,

Considerando o dever do Poder Público Municipal de zelar pela qualidade sanitária dos produtos de origem animal produzidos e comercializados no território de Arroio do Tigre;

Considerando a necessidade de consolidar práticas técnico-sanitárias que assegurem a rastreabilidade, a inocuidade e a conformidade dos processos produtivos no âmbito dos estabelecimentos registrados no SIM;

Considerando a importância da verificação oficial dos Programas de Autocontrole como instrumento de vigilância contínua e gestão de riscos sanitários;

Considerando os princípios da eficiência administrativa, da padronização procedimental e da transparência nas ações fiscalizatórias exercidas pela Administração Pública Municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. Ficam instituídos os modelos padronizados de formulários a serem utilizados nas atividades de inspeção e fiscalização oficial dos Programas de Autocontrole adotados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. Os formulários mencionados no caput integram o Anexo I desta Portaria.

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Art. 2º. Ficam estabelecidas as frequências mínimas obrigatórias de verificação oficial, conforme o tipo de estabelecimento, o grau de risco sanitário e a natureza do produto processado, nos termos do Anexo II.

Art. 3º. Os procedimentos de inspeção e fiscalização deverão observar os critérios técnicos de amostragem mínima, definidos segundo a capacidade produtiva, o volume de produção e o histórico sanitário do estabelecimento, conforme os parâmetros dispostos no Anexo III.

Art. 4º. Fica aprovado o Manual de Procedimentos Operacionais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, instrumento técnico-administrativo que disciplina as rotinas, metodologias e padrões de conduta a serem observados pelos agentes públicos no desempenho de suas atribuições institucionais.

§ 1º O Manual de que trata o caput será disponibilizado em formato digital no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal, podendo ser revisto e atualizado conforme evolução técnica, normativa e regulatória.

§ 2º O conteúdo integral do Manual de Procedimentos consta do Anexo IV desta Portaria.

Art. 5º. Compete aos estabelecimentos registrados manter a guarda, a organização e a disponibilização dos registros relativos aos Programas de Autocontrole, os quais deverão ser apresentados à autoridade sanitária competente sempre que solicitado.

Art. 6º. A inobservância das disposições desta Portaria sujeita o infrator às penalidades previstas na legislação sanitária municipal vigente, sem prejuízo das sanções de natureza civil, administrativa e penal eventualmente cabíveis.

Art. 7º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO TIGRE, em 03 de junho de 2025.

VANDERLEI HERMES
Prefeito

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE:
EM 03.06.2025

JÚLIA ROBERTA HAMMERSCHMITT
Secretária Municipal da Administração, Planejamento, Indústria e Comércio.

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

ANEXO I
MODELOS DE FORMULÁRIOS OFICIAIS DO SIM

Os seguintes formulários deverão ser utilizados pelos Agentes de Inspeção durante as ações de fiscalização e verificação oficial nos estabelecimentos registrados no SIM:

1. Formulário de Solicitação de Registro de Estabelecimento no SIM

a) Dados do Estabelecimento:
Razão Social:
Nome Fantasia:
CNPJ/CPF:
Inscrição Estadual:
Endereço Completo:
Telefone / E-mail:

b) Representante Legal:
Nome:
CPF:
RG:
Cargo:
Assinatura:

c) Responsável Técnico:
Nome:
Profissão:
Número do Registro Profissional:
Instituição de Registro:
Telefone / E-mail:

Atividades Desenvolvidas:
( ) Abate
( ) Beneficiamento
( ) Industrialização
( ) Armazenamento
( ) Fracionamento
( ) Transporte

Tipo(s) de Produto(s):
( ) Carnes e derivados
( ) Leite e derivados
( ) Ovos e derivados
( ) Mel e produtos apícolas
( ) Pescado e derivados

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

( ) Outros: _____

Documentos Anexos:
☐ Memorial Descritivo
☐ Fluxograma de Produção
☐ ART/Contrato do Responsável Técnico
☐ Licenciamento Ambiental (se aplicável)
☐ Comprovante de regularidade sanitária
☐ Programas de Autocontrole

2. Formulário de Inspeção Ordinária / Técnica / Extraordinária
Tipo de Inspeção:
( ) Ordinária ( ) Técnica ( ) Extraordinária (Denúncia / Risco)

Data da Inspeção:
Horário de Início: _____ Término: _____

Identificação do Estabelecimento:
Nome:
CNPJ/CPF:
Endereço:
RT presente no momento: ( ) Sim ( ) Não

Aspectos Avaliados:

Item Avaliado	Satisfatório	Insatisfatório	Não se Aplica
Condições higiênico - sanitárias gerais			
Condições estruturais e de equipamentos			
Rotulagem conforme legislação			
Controle de água potável			
Controle de temperatura			
Presença de pragas			
Higiene dos manipuladores			
Autocontroles documentados e atualizados			
Rastreabilidade dos lotes			
Plano de recolhimento de produtos			

Não Conformidades Identificadas: (Descrever com clareza as falhas sanitárias ou

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

documentais)_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Recomendações e Prazos para Correção:

_____
_____
_____
_____

Assinaturas:
☐ Estabelecimento ciente das observações
☐ Cópia entregue

Técnico do SIM: _____
Responsável Técnico: _____
Representante do Estabelecimento: _____

3. Formulário de Coleta Oficial de Amostra
Número da Amostra: _____
Data e Hora da Coleta: _____

Estabelecimento:
Nome:
CNPJ/CPF:
Endereço:

Produto Coletado:
Tipo:
Marca / Lote:
Quantidade:
Embalagem:

Finalidade da Coleta:
( ) Verificação de rotina
( ) Suspeita de irregularidade
( ) Denúncia / recolhimento
( ) Análise de conformidade

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Destino da Amostra:
( ) Laboratório conveniado
( ) Laboratório oficial

Testes Solicitados:
☐ Microbiológicos
☐ Físico-químicos
☐ Potabilidade da água
☐ Outros: _____

Observações Relevantes:
_____
_____
_____
_____

Assinaturas:
Servidor do SIM: _____
Responsável pelo Estabelecimento: _____

4. Formulário de Notificação de Não Conformidade
Número da Notificação: _____
Data: _____

Estabelecimento:
Nome:
CNPJ/CPF:
Endereço:

Motivo da Notificação:
( ) Condições sanitárias inadequadas
( ) Produtos fora dos padrões legais
( ) Autocontroles inoperantes
( ) Ausência de RT
( ) Outros: _____

Descrição Detalhada da Irregularidade:
_____
_____
_____
_____

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Prazo para Correção: _____ dias úteis

Advertência (se aplicável):
( ) Sim ( ) Não Justificativa: _____

Sanção Aplicável (se houver):
( ) Interdição ( ) Apreensão ( ) Suspensão de atividades
( ) Outra medida administrativa: _____

Assinaturas:
Técnico do SIM: _____
Representante do Estabelecimento: _____

5. Formulário de Reinspeção / Reavaliação
Data: _____
Motivo da Reinspeção:
☐ Verificação de correção de não conformidade
☐ Liberação de interdição
☐ Fiscalização complementar
☐ Revalidação de registro

Conclusão:
( ) Conformidade restabelecida
( ) Persistência de não conformidade
( ) Necessidade de nova ação corretiva

Encaminhamentos:
☐ Arquivamento
☐ Nova notificação
☐ Encaminhamento jurídico
☐ Encaminhamento à vigilância sanitária estadual/federal

Assinatura do Técnico do SIM: _____

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

ANEXO II
REQUÊNCIAS MÍNIMAS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

1. Premissas Gerais: A verificação oficial dos Programas de Autocontrole implantados pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) observará:
- O risco sanitário potencial do processo produtivo;
- A natureza e perecibilidade dos produtos;
- O porte e a capacidade de produção do estabelecimento;
- O histórico de conformidades e não conformidades;
- A presença e atuação do responsável técnico;
- A legislação sanitária vigente em âmbito federal, estadual e municipal.

2. Categorias de Verificação Oficial: As verificações oficiais poderão ocorrer por meio de:
- Inspeções ordinárias (programadas conforme frequência mínima);
- Inspeções extraordinárias (motivadas por denúncia, suspeita ou resultado analítico);
- Coletas oficiais de amostras;
- Auditorias documentais;
- Monitoramentos laboratoriais oficiais.

3. Tabela de Frequência Mínima por Tipo de Estabelecimento

Tipo de Estabelecimento	Atividade Principal	Frequência Mínima de Verificação Oficial
Unidade de abate de animais de médio porte	Abate e processamento	Semanal
Abatedouro de pequeno porte	Abate e processamento	Semanal
Unidade de beneficiamento de leite	Recebimento e industrialização	Quinzenal
Unidade de produção de queijos e derivados	Beneficiamento artesanal ou industrial	Mensal
Unidade de processamento de ovos	Classificação e embalagem	Mensal
Unidade de processamento de mel e derivados	Beneficiamento e envase	Quinzenal
Unidade de pescado	Beneficiamento e refrigeração	Mensal
Estabelecimento com produtos curados/maturados	Industrialização e secagem	Quinzenal

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Estabelecimento de produtos minimamente processados	Higienização e embalagem	Mensal

Parágrafo único. Frequência poderá ser aumentada em caso de reincidência de não conformidades ou quando indicado em parecer técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

4. Frequência Mínima de Verificação dos Programas de Autocontrole (PACs)

Programa de Autocontrole	Frequência Mínima de Verificação	Observações
BPF – Boas Práticas de Fabricação	Mensal	Revisão de registros, inspeção *in loco*
PCC – Procedimentos de Controle de Contaminação	Mensal	Foco em pontos críticos de processo
PPHO – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional	Quinzenal	Avaliação de aplicação prática
Rastreabilidade e recolhimento de produtos	A cada 2 meses	Verificação documental e simulações
Controle de resíduos químicos e sanitizantes	Mensal	Amostras e análise laboratorial, se necessário
Controle de água potável e gelo	Mensal	Verificação documental + amostras
Controle de pragas e vetores	A cada 2 meses	Avaliação dos registros e inspeção visual
Treinamento de manipuladores	A cada 6 meses	Avaliação de conteúdo, presença e eficácia
Manutenção de equipamentos e infraestrutura	A cada 2 meses	Conferência de cronograma e registros

5. Situações Especiais com Frequência Ajustável

- Estabelecimento recém-registrado: verificação intensificada nos primeiros 3 meses (mínimo semanal);
- Histórico de não conformidades graves ou reincidentes: acréscimo de 50% na frequência mínima padrão;
- Estabelecimentos com Certificação de Boas Práticas reconhecida: possibilidade de redução de até 25% da frequência, mediante parecer técnico e aprovação do SIM;
- Sazonalidade de produção: ajustes na frequência conforme o calendário de funcionamento e tipo de produto.

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

6. Registro das Verificações: Todas as verificações deverão ser documentadas, preferencialmente com:

- Formulário padronizado do SIM (Anexo I);
- Relatórios técnicos assinados pelo(s) fiscal(is);
- Cópia entregue ao estabelecimento;
- Fotos, vídeos e laudos laboratoriais, se aplicáveis;
- Registro cronológico no sistema interno de fiscalização.

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

ANEXO III
AMOSTRAGENS MÍNIMAS PARA VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS AUTOCONTROLES

1. Finalidade: Este anexo estabelece os critérios técnicos e quantitativos mínimos de amostragens oficiais a serem coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) para fins de verificação da eficácia dos Programas de Autocontrole adotados pelos estabelecimentos registrados. As amostras coletadas têm como objetivo a realização de:

- Análises microbiológicas, físico-químicas e de contaminantes;
- Monitoramento da potabilidade da água utilizada no processo;
- Avaliação da eficácia sanitária de superfícies e utensílios;
- Validação de processos térmicos e refrigeração;
- Verificação de conformidade de matérias-primas e produtos finais.

2. Parâmetros Gerais de Amostragem

Parâmetro de Amostragem	Unidade de Coleta	Frequência Mínima	Observações Técnicas
Água utilizada no processo	1 amostra por ponto crítico	Mensal	Inclui água de lavagem, gelo e caldeiras
Produto final – pronto para consumo	3 unidades por lote	Bimestral (mínimo)	Carnes, leite, mel, ovos, pescados
Superfícies de contato direto	5 pontos distintos	Mensal	Bancadas,mesas, equipamentos, tábuas
Utensílios e mãos de manipuladores	3 amostras por setor	Bimestral	Aferição de higiene e sanitização
Matéria-prima *in natura*	2 amostras por remessa	Eventual, conforme risco	Ex: leite cru, carnes recebidas de terceiros
Ar do ambiente	2 pontos por setor crítico	Trimestral	Apenas em setores com exigência técnica
Embalagens e rótulos	5 unidades por lote	Bimestral	Avaliação da integridade e conformidade legal
Subprodutos e resíduos	2 amostras	Semestral	Avaliação de destinação e contaminação cruzada

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Produtos em maturação ou cura	2 amostras por ciclo	Conforme o processo	Queijos curados, embutidos, etc.

Nota: Amostragens adicionais poderão ser exigidas em casos de:
- Não conformidade reiterada;
- Denúncias formais ou indícios de risco à saúde pública;
- Alteração na formulação ou processo produtivo.

3. Critérios por Tipo de Produto de Origem Animal

3.1. Carnes e Derivados

Produto pronto para consumo (ex. embutidos, hambúrgueres, defumados):
⟶ 3 amostras por lote, com análises microbiológicas obrigatórias.

Produto cru (*in natura*):
⟶ 2 amostras por tipo de corte ou apresentação, bimestralmente.

Refrigeração e congelamento:
⟶ Aferição de temperatura e integridade de embalagem durante coletas.

3.2. Leite e Derivados

Leite pasteurizado ou cru refrigerado:
⟶ 2 amostras mensais por tanque ou lote.

Queijos frescos e curados, iogurtes, bebidas lácteas:
⟶ 3 amostras por tipo de produto, a cada ciclo produtivo.

Análises mínimas:
⟶ Contagem total de microrganismos, coliformes, pH, umidade, tempo de cura (se aplicável).

3.3. Ovos e Derivados

Ovos *in natura*:
⟶ Amostragem de 20 unidades por remessa, mensal.

Ovos líquidos ou pasteurizados:
⟶ 3 amostras por lote, com análises microbiológicas e físico-químicas.

3.4. Mel e Produtos Apícolas

Mel fracionado ou a granel:
⟶ 2 amostras por tipo de florada e por lote a cada 2 meses.

Produtos com aditivos (mel composto):
⟶ 3 amostras por formulação/lote, com atenção à rotulagem.

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

3.5. Pescado e Derivados

Filés, postas, pescados congelados ou frescos:
⟶ 3 amostras mensais para microbiologia e temperatura.

Produtos industrializados à base de pescado (hambúrguer, bolinho):
⟶ 3 amostras por formulação, bimestralmente.

4. Coleta de Amostras para Água de Abastecimento

Tipo de Análise	Ponto de Coleta	Frequência
Potabilidade (padrão coliformes, E. coli)	Torneiras de uso direto	Mensal
Cloro residual	Saída de reservatórios e rede	Quinzenal
pH e turbidez	Entrada e ponto de uso	Mensal
Pesquisa de patógenos	Se houver suspeita	Conforme risco

5. Amostragem Estratégica – Critérios Adicionais

- Quando houver recolhimento oficial de produtos, deve-se coletar duas contraprovas para fins de contranálise.
- Todas as amostras devem ser coletadas com registro fotográfico, número de protocolo, e armazenadas em condições adequadas, respeitando cadeia de frio.
- Os lotes coletados devem ser rastreáveis, com registros no formulário específico (vide Anexo I).

6. Destino e Análise das Amostras: As amostras deverão ser enviadas para:
- Laboratórios oficiais ou credenciados junto ao SIM ou MAPA;
- Instituições parceiras mediante termo de cooperação técnica, com metodologia reconhecida;
- Armazenadas para contraprova, quando exigido por legislação ou notificação judicial.

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

ANEXO IV

MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Manual estabelece os procedimentos técnicos e administrativos a serem adotados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Arroio do Tigre/RS, em conformidade com a Lei Municipal nº 3.626/2025, e com os princípios e diretrizes do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 2º Os procedimentos aqui descritos aplicam-se aos estabelecimentos que produzam, industrializem, beneficiem, preparem, manipulem, armazenem, fracionem, acondicionem ou comercializem produtos de origem animal destinados ao consumo humano no território municipal.

Art. 3º O SIM atuará com base nos princípios da proteção à saúde pública, segurança alimentar, responsabilidade técnica, rastreabilidade de produtos e padronização de condutas técnico-sanitárias.

CAPÍTULO II
DA ESTRUTURA E ATRIBUIÇÕES DO SIM

Art. 4º O SIM está vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, e sua estrutura deverá contar, no mínimo, com:

I – Coordenação Técnica do Serviço de Inspeção;

II – Médicos-veterinários legalmente habilitados;

III – Agentes de inspeção e apoio técnico-administrativo;

IV – Laboratórios credenciados ou conveniados para fins analíticos.

Art. 5º Compete ao SIM, nos termos do art. 3º da Lei nº 3.626/2025:

I – registrar e inspecionar estabelecimentos de produtos de origem animal de competência municipal;

II – autorizar o funcionamento e monitorar as atividades desses estabelecimentos;

III – verificar os programas de autocontrole;

IV – realizar fiscalizações ordinárias e extraordinárias;

V – aplicar medidas administrativas e sanitárias cabíveis.

CAPÍTULO III
DO REGISTRO E CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º Os estabelecimentos deverão solicitar registro junto ao SIM, apresentando:

I – memorial descritivo das instalações e fluxograma de produção;

II – documentos do responsável legal e do responsável técnico;

III – programas de autocontrole exigidos conforme tipologia da atividade;

IV – licenças e autorizações complementares (ambientais, sanitárias, etc.).

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Art. 7º Os estabelecimentos serão classificados conforme critérios da Lei nº 3.626/2025 e normas complementares, levando em conta o tipo de produto, volume de produção e nível de risco sanitário.

CAPÍTULO IV
DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 8º São obrigatórios os seguintes Programas de Autocontrole, conforme tipologia e risco do estabelecimento:

I – Boas Práticas de Fabricação (BPF);

II – Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);

III – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), quando aplicável;

IV – Plano de recolhimento de produtos;

V – Controle de potabilidade da água;

VI – Controle de pragas urbanas;

VII – Plano de capacitação dos manipuladores.

Art. 9º Os agentes do SIM verificarão os autocontroles por meio de inspeções in loco, análise documental e conferência dos registros internos, devendo emitir relatórios técnicos conforme modelos do Anexo I.

CAPÍTULO V
DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 10. As inspeções poderão ser:

I – Ordinárias, conforme frequência mínima constante no Anexo II;

II – Técnicas, com objetivo de orientação ou vistoria;

III – Extraordinárias, quando motivadas por denúncias, inconformidades ou surtos alimentares.

Art. 11. Nas inspeções, será obrigatória a verificação:

I – das condições higiênico-sanitárias das instalações;

II – da conformidade dos processos com os autocontroles;

III – da validade e origem das matérias-primas;

IV – do armazenamento e transporte dos produtos;

V – da conformidade de rotulagem e certificações.

Art. 12. As fiscalizações serão formalizadas em relatório, com cópia fornecida ao estabelecimento, contendo não conformidades, medidas corretivas e prazos definidos.

CAPÍTULO VI
DA COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 13. A coleta de amostras será realizada conforme os critérios estabelecidos no Anexo III, devendo garantir representatividade e rastreabilidade do lote.

Art. 14. As amostras serão submetidas a:

I – análises microbiológicas;

II – análises físico-químicas;

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

III – testes de potabilidade da água;
IV – demais exames pertinentes, de acordo com o tipo de produto.
Art. 15. O SIM poderá utilizar laboratórios próprios, conveniados ou contratados, desde que oficialmente reconhecidos e tecnicamente habilitados.

CAPÍTULO VII
DAS MEDIDAS ADMINISTRATIVAS E SANITÁRIAS

Art. 16. Conforme a Lei nº 3.626/2025, as medidas aplicáveis são:
I – advertência formal;
II – notificação para correção de não conformidade;
III – apreensão ou interdição de produtos;
IV – interdição total ou parcial do estabelecimento;
V – suspensão ou cancelamento do registro no SIM.
Art. 17. As sanções deverão ser proporcionais ao risco, respeitado o contraditório e a ampla defesa, com instauração de processo administrativo sanitário quando necessário.

CAPÍTULO VIII
DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA E CAPACITAÇÃO CONTÍNUA

Art. 18. O SIM fomentará ações educativas junto aos estabelecimentos registrados, incluindo:
I – reuniões técnicas;
II – manuais de orientação;
III – cursos de capacitação para manipuladores e técnicos responsáveis.
Art. 19. A capacitação contínua da equipe do SIM será obrigatória, com ênfase em legislação sanitária, boas práticas e análise de riscos.

CAPÍTULO IX
DA GESTÃO DOCUMENTAL E DOS REGISTROS OFICIAIS

Art. 20. Todos os registros do SIM deverão:
I – estar organizados física e/ou digitalmente;
II – ser mantidos por prazo mínimo de 5 (cinco) anos;
III – estar disponíveis para auditoria ou controle externo.
Art. 21. As atualizações do Manual deverão ser formalizadas por meio de nova Portaria da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, com base em parecer técnico do SIM e observância à Lei nº 3.626/2025.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 22. Este Manual complementa e regulamenta os dispositivos operacionais da Lei Municipal nº 3.626/2025, sendo parte integrante da Portaria de que trata o *caput*.
Art. 23. Os casos omissos ou excepcionais serão decididos pela Coordenação do SIM, com respaldo da autoridade sanitária municipal.

Documento assinado digitalmente - K1O-L7D-DDR-OMG
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

B | NoPaper

Data de criação do documento: 03/06/2025 às 16:07:10

Assinantes

✓ Julia Roberta Hammerschmitt

Assinou em 03/06/2025 às 16:08:51 com o certificado avançado da Betha Sistemas

Eu, Julia Roberta Hammerschmitt, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

✓ Vanderlei Hermes

Assinou em 04/06/2025 às 08:03:27 com o certificado avançado da Betha Sistemas

Eu, Vanderlei Hermes, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

Veracidade do documento

Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse
o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

K1O **L7D** **DDR** **OMG**