DECRETO N.º 3.836/2026 **DE 29 DE JULHO DE 2026.**

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.727/2025 DE 30 DE OUTUBRO DE 2025, QUE REESTRUTURA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE ARROIO DO TIGRE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

VANDERLEI HERMES, Prefeito Municipal de Arroio do Tigre, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I
Das disposições preliminares

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Arroio do Tigre – RS a Inspeção e a Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), de competência da Prefeitura Municipal de Arroio do Tigre – RS, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 3.727, de 30 de outubro de 2025, será executado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Arroio do Tigre – RS, em relação as condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

de Pequeno Porte – SUSAF-RS, Selo Arte ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas 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, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste 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 destinados à alimentação humana.

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 extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

VI – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

VII – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, poderá em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 5º As ações do S.I.M contemplam as seguintes atribuições:

I – auditar, inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

II – realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção de produtos de origem animal;

IV – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

V – notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos, levantar suspensão ou interdição;

VI – realizar ações de combate à clandestinidade em cooperação com outros órgãos e serviços;

VII – promover ações de educação sanitária;

VIII – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal, executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

IX – elaborar normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XI – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

X – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

XI – realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que porventura forem delegados ao S.I.M.

Art. 6º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente este deverá requerer aprovação do terreno e registro prévio ao Serviço de Inspeção Municipal de seus projetos e produtos, onde, para efeitos sinergéticos, o S.I.M. estabelece desde já uma parceria com outras secretarias do município em

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

especial o Departamento de Vigilância em Saúde, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

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

Art. 7º A inspeção e fiscalização industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrangem os seguintes procedimentos sem prejuízo a outras:

I – a inspeção ante e post mortem das diferentes espécies animais, bem como a reinspeção e ou matérias-primas de origem animal;

II – a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – avaliação de exames laboratoriais de análises microbiológicos, físico-químicas, sensoriais, bem como outras, conforme necessidade por solicitação deste serviço dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V – as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública; e

VI – fiscalizar o atendimento aos preceitos de bem-estar animal em toda a cadeia desde o carregamento até o abate.

Seção II
Dos conceitos

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;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

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 efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

IV – Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município;

V – Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

VI – 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;

VII – Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

VIII – Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

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

X – Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XI – DIPOA: Departamento de Produtos de Origem Animal;

XII – Equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

XIII – 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, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

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

XV – Estabelecimento: 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 nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

XVI- Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

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

XVIII – Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação dos processos relacionados com a segurança

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIX – Instalações: referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

XX – Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

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

XXII – Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos e processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXIII – Norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do DIPOA, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos, respeitadas as competências específicas;

XXIV – 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;

XXV – 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 (PPHO pré- operacional), durante (PPHO operacional) e depois das operações;

XXVI – Produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

XXVII – Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

XXVIII – Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIX – Programas de Autocontrole (PACs): 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, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXX – Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXXI – 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 e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXXII – Recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura relativas a produtos de origem animal;

XXXIII – REF: Entende-se por Regime Especial de Fiscalização (REF) a situação em que as atividades de determinado estabelecimento de inspeção periódica serão acompanhadas pelos técnicos do S.I.M, pelo período que julgar necessário;

XXXIV – 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;

XXXV – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

XXXVI – Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.): unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal; e

XXXVII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado por equipe designada por normas complementares, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

Seção III
Da organização e estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 9º Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal, ao titular da pasta da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e ao Coordenador do S.I.M/DIPOA, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 4º deste Decreto.

Art. 10. O Cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal/DIPOA será exercido por Médico Veterinário efetivo do quadro de servidores do município.

§1° O DIPOA deverá estabelecer plano de educação sanitária e ações de combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes, punitivas, conscientizando a população quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e dos riscos do consumo de produtos clandestinos.

§2° Os servidores do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, poderão solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física de impedimentos ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal são de atribuição de Médico Veterinário concursado e lotado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, podendo ser auxiliado por profissional com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do S.I.M/DIPOA.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§1° Os servidores do DIPOA deverão estar devidamente identificados, no exercício de suas funções.

§2° A inspeção ante e post mortem é privativa de Médico Veterinário.

Art. 12. A infraestrutura do DIPOA deve contemplar:

I – recursos humanos: médicos veterinários concursados e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do S.I.M, lotados no DIPOA, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II – para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativos, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento; o número de estabelecimentos, o volume de produção, a natureza e risco intrínseco dos produtos e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento;

III – estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção;

IV – sistemas de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e frequência de abates mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

V – possuir sala de uso exclusivo do DIPOA;

VI – os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner; e

VII – veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo se encontre disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

Art. 13. A Prefeitura Municipal de Arroio do Tigre e a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente oportunizarão, à equipe técnica do S.I.M., a participação em treinamento, cursos, capacitações e visitas técnicas a

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

outros municípios e estabelecimentos sempre que houver interesse e se julgar necessário.

CAPÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados produtos de origem animal, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados e expedidos, com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação no presente decreto.

Art. 15. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange os estabelecimentos de:

I – de carnes e derivados;

II – de pescado e derivados;

III – de ovos e derivados;

IV – de leite e derivados;

V – de produtos de abelhas e derivados;

VI – de armazenagem.

§1º A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente decreto.

§2º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§3º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I
Dos estabelecimentos de carnes e derivados

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

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

I – abatedouro frigorífico;

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Art. 17. Para os fins deste Decreto, entende-se os seguintes conceitos:

A – Que carnes são massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies de animais, julgadas aptas para o consumo pelo S.I.M.

B – Que carcaças são massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observando ainda:

I. Nos bovinos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II. Nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III. Nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo e;

IV. Nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça.

C – Que é proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

D – Que produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies de animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

E – Que miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I. Nos ruminantes: língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II. Nos suídeos: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, estômago, pés, orelhas, máscara e rabo;

III. Nas aves: fígado, coração e moela sem revestimento interno; e

IV. No pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie.

F – Que é obrigatória a remoção, a segregação e a utilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis dos bovinos destinados ao abate.

§1º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER, bem como seus procedimentos de retirada, será seguida pela legislação de saúde animal vigente;

§2º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal sob qualquer forma.

Seção II

Dos estabelecimentos de pescado e derivados

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

I – abatedouro frigorífico de pescado; e

II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

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

§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, que pode realizar também sua industrialização.

Seção III

Dos estabelecimentos de ovos e derivados

Art. 19. 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 Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§4º 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.

Seção IV

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Dos estabelecimentos de leite e derivados

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira;

II – unidade de beneficiamento de leite e derivados;

III – queijaria;

IV – posto de refrigeração.

§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 unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§4º 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;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Seção V

Dos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

Art. 21. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

§3º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Seção VI

Dos estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento

Art. 22. O estabelecimento de armazenagem, fracionamento ou processamento fica classificado como unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§2º Os estabelecimentos de que trata o § 1º deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e similares, desde que possuam

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

CAPÍTULO III
DA IMPLANTAÇÃO, DO REGISTRO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Oficial, cabendo registro ao S.I.M. aqueles dispostos no Art. 4º deste Decreto.

Art. 24. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o DIPOA, estabelecerá em Normas Técnicas diferentes critérios para o funcionamento de cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171 de 1991, na Lei nº 13.921 de 2012, definidos pelo Decreto Estadual Nº 55.324 de 22 de junho de 2020 e em outras normas regulamentadoras, assim como as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

Art. 25. Para o Registro de Estabelecimentos junto ao S.I.M é necessário cumprir as normas para elaboração do processo, no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, o qual deverá ser protocolado na Prefeitura Municipal de Arroio do Tigre, conforme a finalidade do requerente.

Seção I
Da Implantação

Art. 26. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas conforme legislação municipal e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Parágrafo único. Exceção para aqueles já registrados no S.I.M. e/ou que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar a juízo do S.I.M, desde que as operações de recepção e expedição não ofereçam risco à qualidade e à inocuidade do produto final.

Art. 27. A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal,

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou com atos complementares expedidos pelo DIPOA.

Art. 28. Os estabelecimentos poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo DIPOA e que não haja comunicação direta com a residência.

Art. 29. Os estabelecimentos deverão estar localizados em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes.

Art. 30. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Seção II

Da análise do local e terreno/edificação

Art. 31. O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 32. O estabelecimento deve solicitar ao S.I.M vistoria do Terreno/Edificação para emissão de parecer técnico.

Art. 33. Na avaliação do Terreno/Edificação serão observados os seguintes critérios:

I – Terreno seco, preferencialmente sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

II – Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;

III – Facilidade de acesso;

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

V – Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VI – Facilidade na delimitação da área.

Seção III

Da aprovação do terreno

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 34. Após a emissão de parecer de inspeção do terreno/edificação favorável, o requerente poderá dar início ao processo de registro do estabelecimento, anexando os documentos necessários ao S.I.M para aprovação de registro e funcionamento do estabelecimento.

Seção IV

Do registro e funcionamento do estabelecimento

Art. 35. Para o registro do estabelecimento o requerente deverá encaminhar ao S.I.M/DIPOA através do Protocolo da Prefeitura Municipal de Arroio do Tigre os seguintes documentos:

I – Solicitação para registro do estabelecimento dirigido ao Coordenador do S.I.M/DIPOA;

II – Documentação do (s) responsável (is) legal (is) pelo estabelecimento RG e CPF;

III – Comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) se aplicável;

IV – Solicitação de análise para aprovação do terreno;

V – Cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, quando couber;

VI – Comprovante de Inscrição Estadual ou cópia de Talão de Produtor e Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) atualizado no caso de agroindústria familiar, quando couber;

VII – Matrícula do imóvel;

VIII – Croquis/Plantas do estabelecimento e anexos

a) Plantas de situação e localização (escala 1:1000);

b) Plantas das fachadas (escala 1/100)

c) Plantas baixas de todos os pavimentos;

d) Plantas das salas de abate, produção e câmaras frias de resfriamento de carcaças (escala 1/100)

e) Planta baixa com layout de equipamentos, bem como o fluxograma de produção (recepção de matérias-primas, processamento e expedição de produtos prontos), escala 1/100;

IX – Memorial descritivo da Construção Civil;

X – Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 36. Para o funcionamento do estabelecimento o interessado deve encaminhar ao S.I.M/DIPOA os seguintes documentos:

I – Termo de Responsabilidade;

II – Termo de livre acesso emitido pelo proprietário do estabelecimento, dando ao S.I.M total liberdade de fiscalização em todas as dependências da empresa;

III – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) por profissional devidamente registrado no conselho de classe pertinente;

IV – Licença de Operação Ambiental ou Isenção caso se aplique

V – Alvará de Localização e Funcionamento;

VI – Licença de Veículo para transporte de alimentos;

VII – Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;

VIII – Memorial Descritivo do Processo de Fabricação, Composição e Rotulagem, com layout de rótulo impresso em anexo;

IX – Análise de Potabilidade da Água de Abastecimento anterior ao início das atividades;

X – Certificado de Limpeza de Reservatório de Água e Controle de Pragas e Vetores;

XI – Manual de Boas Práticas de Fabricação, contendo Programas de Auto Controle (PAC);

XII – Certificado de Curso de Boas Práticas de Fabricação;

XIII – Laudo Testes de Brucelose e Tuberculose de bovinos leiteiros conforme legislação PNCEBT;

XIV – Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores aonde conste “Apto para manipular alimentos”.

Parágrafo único: Após análise documental, o S.I.M emitirá parecer do registro.

Art. 37. Após a aprovação do projeto no S.I.M este receberá um carimbo com os dizeres “Serviço de Inspeção Municipal/PROJETO APROVADO”, conforme Parecer Técnico de Análise de Projeto emitido pelo S.I.M.

Art. 38. Poderá, a critério do S.I.M, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Seção V

Do título de registro e autorização de funcionamento do estabelecimento

Art. 39. Para o título de registro o S.I.M. definirá quais os elementos de controle necessários para seu funcionamento de acordo com a natureza do estabelecimento.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. receberão um número de registro, estes obedecerão a uma seriação própria, crescente e independente, um para cada registro, sendo intransferíveis. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 40. O Título de Registro emitido pelo S.I.M será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

§1º No Título de Registro constará o nome do estabelecimento, nome do proprietário, CPF/CNPJ, IE, localização, classificação, número e data do registro e outros elementos julgados necessários;

§2º O Título de Registro deverá ser assinado pelo Coordenador do S.I.M/DIPOA.

Art. 41. Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar, assim que possível, a inspeção no estabelecimento.

Art. 42. No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o estabelecimento ficará sujeito às penalidades dispostas neste Decreto.

Art. 43. No caso de indicação pelo S.I.M do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência do Serviço de Inspeção, SUSAF-RS ou SISBI-POA, se o estabelecimento descumprir os condicionantes impostos, este poderá ser descredenciado dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo necessariamente descredenciamento do S.I.M.

Art. 44. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve conter inicialmente os seguintes Programas de Autocontrole (PAC):

I – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);

II – Água de Abastecimento;

III – Controle Integrado de Pragas;

IV – Higiene Industrial e Operacional;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

V – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários;

VI – Procedimentos Sanitários Operacionais;

VII – Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem;

VIII – Controle de temperaturas;

IX – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

X – Análises laboratoriais;

XI – Controle de formulação de produtos e combate à fraude;

XII – Rastreabilidade e recolhimento;

XIII – Bem-estar animal;

XIV – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Art. 45. Os estabelecimentos poderão adicionar em seus Manuais de BPF outros PACs além dos previstos. O Serviço de Inspeção poderá solicitar quantos mais julgar necessário.

Art. 46. O Manual de BPF e os PAC deverão ser datados e assinados pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal (proprietário) do estabelecimento.

§1º Os funcionários devem ser capacitados para implementação do Manual de BPF e para a execução dos PAC.

§2º Todos os documentos devem estar acessíveis aos funcionários responsáveis pela execução e aos responsáveis pelo monitoramento, verificação e fiscalização do S.I.M.

§3° Todos os documentos que possuírem prazo de validade deverão permanecer na empresa, atualizados e à disposição do S.I.M.

CAPÍTULO IV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE

Seção I
Das obrigações dos estabelecimentos

Art. 47. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

II – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo DIPOA;

III – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ele requerida, no máximo até o quarto dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo Serviço de Inspeção;

V – manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do DIPOA; e

b) projeto aprovado.

VI – fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e o envio das amostras ao laboratório é de responsabilidade do estabelecimento, podendo ser realizada pelo S.I.M.;

VII – arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo S.I.M.;

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 as substâncias para a desnaturação ou realizar a 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, conforme estabelecido em normas complementares;

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,

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XIV – dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração.

XV – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVI – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de higiene e manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVII – disponibilizar local reservado para uso do DIPOA durante as fiscalizações, quando necessário;

XVIII – comunicar ao DIPOA:

a) Com antecedência de, no mínimo, dois dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) Sempre que requisitado, deverá ser fornecida a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) A paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

§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.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§2º No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento o estabelecimento fica responsável por inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do S.I.M, ao qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 48. 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.

§1º Os programas de autocontrole não precisam se limitar só aos dispostos neste Decreto.

§2º 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.

§3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 49. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 50. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo S.I.M., de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 51. 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.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Parágrafo único. O DIPOA deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o caput.

Art. 52. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido adulterados;

III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber; e

IV – atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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

Art. 53. Os estabelecimentos que produzem, industrializam ou manipulem produtos de origem animal no Município de Arroio do Tigre estarão sujeitos às seguintes condições:

I – os estabelecimentos deverão seguir as Normas Técnicas Municipais vigentes, suas alterações e atualizações específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento;

II – os animais, seus produtos e matérias primas deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;

III – a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) observando as legislações vigentes;

IV – os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite “in natura” para beneficiamento e demais produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente, a critério do S.I.M., o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislação vigente;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

V – as matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

VI – a matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo DIPOA, conforme Norma Técnica específica;

VII – as matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida;

VIII – é proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos;

IX – todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

X – fornecer armários, mesas, arquivos, livros, material de escritório e outro material que se julgue necessário às dependências do S.I.M, para uso exclusivo

XI – nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos;

XII – o estabelecimento poderá a juízo do S.I.M, trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra; e

XIII – 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.

Seção II

Das condições de higiene

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 54. 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. 55. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Tigre – RS deverão seguir os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias observando as legislações vigentes.

Art. 56. 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.

Parágrafo único. 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. 57. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de higienização.

§1º Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente e serem permitidos para uso em indústria de alimentos.

§2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável.

§3º As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 58. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos, e os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal de forma direta devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado médico, devendo este ser no mínimo anual.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§1° Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”;

§2° O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade;

§3° Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos;

§4° A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento;

Art. 59. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 60. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniforme completo na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, touca ou outro equipamento que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio.

§1º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

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

§3º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

§4º Por uniforme completo entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas.

Art. 61. O pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis deve realizar a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que este trabalho seja realizado ao final da produção.

Art. 62. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 63. 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, sendo que os estabelecimentos devem proporcionar local e equipamentos adequados e apropriados para o colaborador depositar objetos e roupas pessoais.

Art. 64. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 65. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e de maneira que impeça contaminações de qualquer natureza.

Art. 66. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos ou produtos não comestíveis, desde que a padronização seja previamente aprovada pelo DIPOA.

Art. 67. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que comprovem a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§2º Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§3º Quando utilizado o controle químico no interior do estabelecimento, este deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§4º 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.

Art. 68. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 69. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 70. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 71. Deve ser proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 72. 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.

Art. 73. 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 DIPOA.

Art. 74. Os equipamentos e utensílios (carros, tanques, bombonas, caixas, etc.) devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 75. Os estabelecimentos devem inspecionar e manter adequadamente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 76. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O processo de maturação de queijos deve ser realizado respeitando os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo DIPOA para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 77. Não é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser identificados de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 78. Não é permitida a utilização de dependências do estabelecimento como residência. Exceto quando a mesma não tenha ligação direta com o corpo da indústria.

Seção III

Da inspeção ante e post mortem e da matança de emergência

Art. 79. A inspeção ante e post mortem obedecerá, no que couberem, 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 (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Em abatedouros frigoríficos os animais deverão ser obrigatoriamente abatidos mediante processo humanitário e bem-estar animal nos termos da legislação vigente.

Art. 80. A Inspeção Municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

Art. 81. Durante a fiscalização no estabelecimento e nos casos omissos neste Decreto ou nas instruções normativas emitidas pelo DIPOA, o S.I.M. seguirá os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQs

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

que contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados e, no que couber, os parâmetros microbiológicos físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

CAPÍTULO V
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 82. Os estabelecimentos deverão dispor de:

I – abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho da área industrial e das dependências sanitárias;

II – água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, quando for necessário;

III – iluminação natural e/ou artificial, bem como ventilação adequadas e suficientes em todas as dependências. A iluminação deverá ser preferencialmente fria, com dispositivos de proteção contra estilhaços, quando necessário;

IV – piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil limpeza e higienização;

V – paredes lisas, impermeáveis de cor clara e de fácil limpeza e higienização. Os ângulos de paredes e piso devem ser preferencialmente arredondados e os parapeitos das janelas devem ser preferencialmente, chanfrados;

VI – forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil higienização. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcione uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do S.I.M;

VII – dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados e identificados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade, até que sejam recolhidos por empresa terceirizada (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em veículos fechados específicos e apropriados, ou outro destino desde que em conformidade de órgão ambiental competente;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

VIII – equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada. Não será admitido uso de materiais como madeira;

IX – barreira sanitária completa, com no mínimo cobertura, em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro, papel toalha para secagem das mãos ou equipamentos equivalentes e lixeira com acionamento por pedal;

X – equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com produtos comestíveis incluindo soldaduras e juntas;

XI – pias apropriadas para lavagem de mãos, e pias para lavagem de material em boas condições de funcionamento, com sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, em número suficiente para a atividade, sendo que estes devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa e a temperatura da água não deverá ser inferior a 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius);

XII – rede coletora de efluentes, com dispositivo que evite o refluxo e odores, a entrada de roedores, insetos e outros animais e que esteja em conformidade com as exigências dos órgãos ambientais oficiais;

XIII – dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XIV – suficiente pé direito de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e a operacionalização das atividades pretendidas,

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais pendurados permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma a impedir a contaminação da carcaça;

XV – currais, pocilgas e apriscos deverão seguir as normativas preconizadas nos manuais da Secretaria de Defesa Agropecuária do MAPA;

XVI – espaços mínimos e de equipamentos que permitam um procedimento sanitário satisfatório nas operações de insensibilização, sangria, esfola, evisceração, inspeção, toalete das carcaças, bem como na manipulação de miúdos, evitando que haja contato das carcaças com plataformas e outros equipamentos, e entre si;

XVII – telas milimétricas em todas as janelas e dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior da indústria, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores. É imprescindível, igualmente, que o estabelecimento tenha controle integrado de pragas e roedores;

XVIII – depósito independente da área industrial, para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria;

XIX – câmaras frigoríficas em tamanho compatível com a produção diária pretendida, com controle de temperatura;

XX – de dependência, quando necessário, para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 83. As demais exigências estruturais serão normatizadas através de dispositivos legais complementares a este Regulamento, de forma diferenciada e específica em face da classificação do estabelecimento.

CAPÍTULO VI
DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 84. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo DIPOA, devendo a solicitação ser acompanhada dos seguintes documentos conforme o caso abaixo:

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

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

a) Solicitação do responsável legal, dirigido ao Coordenador do S.I.M/DIPOA, no qual solicita Análise do Projeto;

b) Memorial descritivo da construção;

c) Cronograma de execução das obras;

d) A critério do S.I.M. poderá ser solicitada planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100, caso seja alterado pela modificação solicitada;

e) A critério do S.I.M. poderá ser solicitada planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala mínima de 1/100, caso este seja alterado pela modificação solicitada; e

f) Fluxograma de produção, caso este seja alterado pela modificação solicitada.

Art. 85. Após aprovada pelo DIPOA e, quando couber, pelos demais setores da Prefeitura poderá o requerente dar início às reformas.

Seção I

Da Alteração de razão social, do cancelamento voluntário de registro, da transferência e da suspensão temporária de atividades

Art. 86. A alteração da razão social ou o cancelamento voluntário do Registro deverá ser encaminhada através de solicitação, assinado pelo proprietário do estabelecimento e encaminhado ao Coordenador do S.I.M/DIPOA.

Seção II

Da alteração de razão social

Art. 87. Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Solicitação ao Coordenador do S.I.M/DIPOA;

II – Termo de Responsabilidade obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas ao estabelecimento antecessor, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados;

III – Contrato social do novo estabelecimento, registrado na Junta Comercial, quando CNPJ;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

V – Parecer Técnico do Processo de Registro do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.

Art. 88. Faculta-se a utilização da rotulagem do estabelecimento antecessor, desde que devidamente autorizado pelo DIPOA, e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

Seção III

Do cancelamento voluntário de registro

Art. 89. Os processos de solicitação de cancelamento de registro devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Solicitação de Registro ao Coordenador do S.I.M/DIPOA;

II – Termo de encerramento de atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente.

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

Seção IV

Da transferência

Art. 90. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao DIPOA.

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

§2º Os representantes legais e/ou proprietários ou as sociedades empresariais responsáveis por esses estabelecimentos devem cientificar 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.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§3º Enquanto a transferência não se efetuar, os representantes legais e/ou proprietários e a sociedade em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§4º No caso do alienante, locador ou arrendador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo proprietário e/ou o representante legal, ou a sociedade, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I – relativas ao cumprimento de prazos de:

a) planos de ação;

b) notificações; e

c) determinações sanitárias de qualquer natureza.

II – de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 91. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 92. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou de razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem do estabelecimento antecessor.

Seção V

Da suspensão temporária de atividades

Art. 93. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 94. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao S.I.M. de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 95. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano, prorrogável por igual período.

§1º O estabelecimento deverá solicitar formalmente o retorno às atividades, o cancelamento do registro ou novo período de prorrogação dentro da vigência da suspensão concedida.

§2º Caso não haja a comunicação formal conforme descrito no parágrafo anterior, o estabelecimento terá seu registro cancelado automaticamente.

§3º No caso de cancelamento do registro, deverá ser inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao S.I.M., além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO VII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Seção I
Do registro de produtos

Art. 96. As matérias-primas e produtos de origem animal que entrarem em indústria e/ou no comércio no âmbito do município de Arroio do Tigre deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial, devidamente identificada por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes, tendo assim livre trânsito.

Art. 97. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados e embalados conforme as determinações do S.I.M.

Art. 98. Todo produto de origem animal comestível produzido no município de Arroio do Tigre deve ser registrado no DIPOA da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente ao qual este está vinculado, exceto os estabelecimentos sob inspeção dos Serviços Estadual ou Federal de Inspeção.

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

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§2° A rotulagem e os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor através dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), bem como, ao Código de Defesa do Consumidor, e demais legislações vigentes.

§3° O registro de produtos poderá ser readequado a qualquer momento a juízo do S.I.M.

Art. 99. Os produtos definidos nos artigos 308-A, 308-B, 322, 410, 416, 418, 420, 422 e 423, do Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações (Decreto 10468, de 18 de agosto de 2020) são isentos de registro.

Parágrafo único. Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no Município de Arroio do Tigre/RS S.I.M/DIPOA”.

Art. 100. O processo de solicitação de registro de produtos será feito através do Formulário Próprio de Registro de Produtos e Rótulos e deverá constar:

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

II – Descrição das etapas do processo de produção desde a recepção até sua expedição;

III – Descrição de métodos de controle realizados pelo estabelecimento para garantir a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV – Relação dos programas de autocontrole implantados, ou a ser pela empresa.

Art. 101. 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 DIPOA.

Parágrafo único. 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. 102. O DIPOA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

II – os interesses dos consumidores; e

III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

Art. 103. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 104. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 105. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no DIPOA.

Art. 106. O registro poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto neste decreto ou em normas complementares.

Art. 107. O registro de produtos poderá ser alterado a qualquer momento a juízo do S.I.M.

Art. 108. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 109. Qualquer produto e derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo DIPOA.

Art. 110. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do DIPOA, através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 111. O estabelecimento que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao DIPOA a solicitação formal de cancelamento ou suspensão de produto.

§1º Nos casos de suspensão de produto o estabelecimento poderá solicitar a reativação da fabricação do produto através de solicitação formal ao DIPOA, não excedendo um ano e após será automaticamente cancelado.

§2º Uma vez cancelado o produto, não poderá ser realizada a reativação da fabricação do produto, devendo, caso seja de interesse da empresa, realizar novo registro do produto para o retorno da fabricação.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 112. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores, incluindo nestes o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

§1º Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo DIPOA.

§2º É de responsabilidade do estabelecimento e do seu responsável técnico manterem seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 113. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do DIPOA.

Parágrafo único. Os testes de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, deverão ser comunicados ao DIPOA, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e destinação dos produtos em teste.

Seção II

Da embalagem, rotulagem e carimbagem

Art. 114. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 115. 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.

Art. 116. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 117. É permitida a reutilização de recipientes para o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros, higienizados e que assegurem a inocuidade do produto.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Parágrafo único. 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.

Art. 118. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 119. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 120. É vetado o uso de rotulagens sobrepostas ou em duplicidade, as quais possam causar confusão referente à data de fabricação, à validade, ao lote, ao produto, ao estabelecimento produtor ou outra informação.

Art. 121. 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”.

Parágrafo único. Outros estabelecimentos também poderão apresentar nos rótulos expressão ou identificação relacionada aos produtos artesanais, desde que comprovadamente atendam ao disposto em legislação específica.

Art. 122. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo DIPOA.

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

Art. 123. Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam devem estar identificados por

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

meio de rótulos (lacres, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.

Art. 124. O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

Parágrafo único. No caso da terceirização da produção deve constar a expressão “Fabricada por” ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante e a expressão “Para” ou o equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

Art. 125. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O carimbo oficial do S.I.M. será estipulado em normas complementares.

CAPÍTULO VIII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E SUA PERIODICIDADE

Seção I
Da inspeção industrial e sanitária

Art. 126. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I – coordenar e executar as atividades de auditoria, inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal comestível e não comestíveis e seus derivados;

II – inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais, bem como a reinspeção de produtos e ou matérias-primas de origem animal;

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

IV – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

V – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VII – 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;

VIII – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

IX – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

X – verificação da água de abastecimento;

XI – verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XII – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XIII – verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV – verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

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

XVII – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção de produtos de origem animal;

XVIII – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

XIX – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

Seção II

Da inspeção e reinspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos

Art. 127. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária ante e post mortem conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la e demais legislações pertinentes, específicas para cada espécie.

Art. 128. A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido ao Decreto Federal n° 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

Art. 129. O S.I.M. durante a fiscalização no estabelecimento pode coletar amostras para 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.

Art. 130. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos devem atender ao disposto no Decreto Federal n° 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, e em legislações complementares e específicas

Art. 131. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1º Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§2º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do S.I.M.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 132. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 133. 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 físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

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; e

VII – a presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 134. 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.

Seção III

Da periodicidade da inspeção

Art. 135. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, nos termos do disposto no Art. 4º, inciso I.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos citados no Art. 4º, incisos II ao VI.

§3 A frequência da inspeção de caráter periódica, a juízo do DIPOA, será conforme definida por norma complementar.

§4º Nos estabelecimentos registrados no S.I.M, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF) a critério do S.I.M, a ser definido por norma complementar.

Art. 136. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo DIPOA, mediante a aplicação da análise de risco, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar, sendo implantado através de norma complementar.

Seção IV

Das análises laboratoriais

Art. 137. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 138. As coletas de amostra para das análises laboratoriais oficiais deve ser executada por servidor 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 A periodicidade e o tipo de análises laboratoriais dos produtos de origem animal, e outros a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos através de normas complementares, observando a legislação vigente.

CAPÍTULO IX

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 139. As infrações ao presente Decreto, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 140. Os servidores do S.I.M., quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 141. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não onde forem abatidos ou recebidos, industrializados, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 142. Quando 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. adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

II – suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

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

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

§2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§6º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada somente quando o S.I.M constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO X
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I
Das Infrações

Art. 143. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

II – utilizar rótulo não aprovado pelo S.I.M.;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

III – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

IV – deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M. nos prazos regulamentares;

V – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

VI – não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao S.I.M. relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações ou notificações;

VII – não cumprir os prazos determinados nos documentos expedidos pelo S.I.M. e/ou DIPOA;

VIII – elaborar produtos em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composições registradas pelo DIPOA;

IX – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentações falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou DIPOA;

X – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XI – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;

XII – 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 DIPOA;

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

XIV – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no DIPOA;

XV – 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;

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

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

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

XVIII – prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao DIPOA;

XIX – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao DIPOA;

XX – fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M./DIPOA;

XXI – ceder ou utilizar de forma irregulares lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXII – adulterar matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal;

XXIII – adquirir matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXIV – iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XV – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao DIPOA;

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

XVII – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados nos Serviços de Inspeção Municipal Estadual ou Federal;

XVIII – fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XXIX – utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XXX – 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;

XXXI – fraudar documentos oficiais;

XXXII – apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

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

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

XXXIV – embaraçar a ação de servidor do DIPOA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXXV – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do DIPOA;

XXXVI – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXXVII – utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida;

XXXVIII – receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXIX – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; ou

XL – não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

XLI – não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

Art. 144. 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 adulterados;

III – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

V – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

VI – sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VII – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

VIII – apresentem embalagens estufadas, exceto quando parte do processo tecnológico de fabricação;

IX – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

X – estejam com o prazo de validade expirado;

XI – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

XII – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

XIII – não possuam procedência conhecida; ou

XIV – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

Art. 145. Além dos casos previstos no Art. 144, 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.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 146. Além dos casos previstos no Art. 144, 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 DIPOA; ou

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

VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 147. Além dos casos previstos no Art. 144, 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 estercorais 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. 148. Além dos casos previstos no Art. 144, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I – provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

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

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – revele presença de colostro.

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

Art. 149. Além dos casos previstos no Art. 144, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 150. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico- sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados:

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 e não atendem 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 com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao DIPOA;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao DIPOA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 151. Nos casos previstos nos artigos 144 ao 150 independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação animal; e

II – nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Seção II

Das penalidades

Art. 152. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 153. 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, conforme a Lei Municipal nº 3.727, de 30 de outubro de 2026.

Art. 154. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 7º, da Lei Municipal nº 3.727, de 30 de outubro de 2026, são consideradas:

I – infrações leves as compreendidas nos incisos I a IX do Art. 143;

II – infrações moderadas as compreendidas nos incisos X a XVIII do Art. 143;

III – infrações graves as compreendidas nos incisos XIX a XXVIII do Art. 143; e

IV – infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIX a XL do Art. 143.

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

§2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 155, parágrafos 1º e 2º.

Art. 155. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 7º, da Lei Municipal nº 3.727, de 30 de outubro de 2026 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.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – o infrator ser primário na infração;

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;

VII – a infração não afetar a qualidade do produto; ou

VIII – o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.

§2 São consideradas circunstâncias agravantes:

I – o infrator ser reincidente específico;

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, podendo ser genérica ou específica.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

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

§6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de dois anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 156. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Coordenador do S.I.M/DIPOA. e ao Prefeito Municipal.

Art. 157. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 158. Para fins de aplicação das sanções de 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 que se encontrem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos nos artigos 144 a 150.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 159. A sanção de que trata a suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

II – omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III – alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV – expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

V – recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação da sua procedência;

VI – simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII – utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII – produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX – produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X – utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XI – utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII – utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII – prestação ou apresentação ao S.I.M. de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIV – fraude de registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

XV – ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

XVI – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no S.I.M de Arroio do Tigre, nos Serviços de Inspeção Estadual ou Federal ou que não conste no cadastro geral do SISB-POA ou SUSAF-RS;

XVII – não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVIII – início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XIX – recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XX – descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; ou

XXI – não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

XXII – não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

Art. 160. A sanção de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos termos do inciso IV do art. 7º, da Lei Municipal nº 3.727, de 30 de outubro de 2026, quando o infrator:

I – embaraçar a ação de servidor do S.I.M. no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do S.I.M.;

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

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

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

V – 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;

VI – fraudar documentos oficiais;

VII – fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

VIII – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; ou

IX – prestar ou apresentar ao DIPOA informações, declarações ou documentos falsos;

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

Art. 161. A penalidade de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora será aplicada também, nos termos do disposto no Art. 160, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - prestação ou apresentação ao S.I.M. de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ou

IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao S.I.M. e ao consumidor.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 162. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art.155, parágrafo 2º, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

Art. 163. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 164. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

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

II -reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art. 163; e

III - não levantamento da interdição ou da suspensão do estabelecimento depois de decorridos doze meses.

CAPÍTULO XI

Seção I

Do Processo Administrativo Sanitário (PAS)

Art. 165. 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, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Seção II

Do auto de infração

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 166. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do S.I.M que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização.

Art. 167. O Processo Administrativo terá início com a lavratura do auto de infração, o qual deve conter:

I – Data, hora e local em que foi constatada a infração;

II – Nome e endereço do infrator;

III – Ato ou fato constitutivo de infração;

IV – Disposição legal infringida;

V – Assinatura e identificação do autuante; e

VI – Assinatura do autuado ou, na ausência ou recusa deste, de ao menos 1 (uma) testemunha.

§1º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do auto de infração no local onde as irregularidades foram constatadas, este poderá ser lavrado em outro local e encaminhado ao infrator posteriormente

§2º No caso do infrator não estar presente ou se recusar a assinar o auto de infração, assim como as testemunhas, quando houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração para ciência do infrator por via postal, com aviso de recebimento – AR, ou outro meio que assegure a cientificação do interessado.

§3º A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Art. 168. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em três vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda será anexada ao Processo Administrativo Sanitário e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 169. Além das imputações do art. 141 deste presente Decreto, para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I – a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II – a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Seção III

Da ciência

Art. 170. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, ou por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§1º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§2º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade desta.

Seção IV

Da defesa, do recurso e seus prazos

Art. 171. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada no S.I.M/DIPOA no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 172. Depois de encerrado prazo da defesa esta deve ser juntada ao processo, e encaminhado com relatório ao Coordenador do S.I.M/DIPOA que deve proceder ao julgamento em primeira instância e, em segunda instância, ao Prefeito Municipal.

§1º Em caso de impedimento do Coordenador do S.I.M/DIPOA. em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuador, caberá a decisão da primeira instância ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§2º Após a ciência da decisão proferida na primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão, ao Prefeito Municipal, que decidirá em segunda e última instância.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

§3º No caso de não apresentação de recurso em segunda instância no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância.

Art. 173. Ultimada a instrução do processo administrativo sanitário, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação de defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no S.I.M.

Art. 174. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o tenham motivado, apresentando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M, ser novamente lavrado o auto de infração pelo mesmo motivo.

§1º Sempre que for lavrado o auto de infração os estabelecimentos deverão apresentar um plano de ação ao S.I.M. contendo as ações corretivas imediatas e programadas para a resolução/adequação das não conformidades/infrações, no prazo de 15 (quinze) dias a contar da ciência do auto.

§2º O Plano de Ação referido no caput deste artigo não constitui defesa ao Auto de Infração.

Art. 175. Poderá ser dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovada em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 176. Os servidores do S.I.M, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer dos estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal registrados no S.I.M.

Seção IX

Do julgamento

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 177. Após juntada ao processo a defesa, impugnação ou término do prazo para sua apresentação, o autuante deverá encaminhar para julgamento em primeira instância o relatório de instrução.

Parágrafo único. Quando o autuado não apresentar defesa dentro do prazo legal, o Coordenador do S.I.M/DIPOA deverá anexar ao PAS o termo de revelia.

Art. 178. O recurso em segunda e última instância deverá respeitar os prazos e os procedimentos previstos para a interposição da defesa na instância anterior.

Art. 179. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa com a municipalidade.

CAPÍTULO XII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 180. Os arquivos do S.I.M. são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do S.I.M/DIPOA para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Coordenador do S.I.M/DIPOA.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo, o Secretário da pasta e os servidores do S.I.M.

Art. 181. Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no Serviço Oficial de Inspeção (Municipal, Estadual ou Federal) será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 182. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o S.I.M. poderá participar, em caráter supletivo com a Secretaria Municipal da Saúde através do Departamento de Vigilância em Saúde – DVS e/ou outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos dos estabelecimentos.

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

Art. 183. Fica determinado ao Secretário(a) da Pasta e ao Coordenador do S.I.M/DIPOA expedir Instruções Normativas com finalidade de disciplinar os procedimentos do serviço de inspeção municipal, quanto à observância de regras e procedimentos citados neste decreto.

Art. 184. A critério do Serviço de Inspeção Municipal poderão ser utilizadas normatizações estaduais e federais de conteúdos pertinentes e que não foram contempladas neste regulamento, a fim de assegurar a inocuidade dos produtos e a segurança alimentar, evitando riscos à saúde do consumidor.

Art. 185. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 186. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto Municipal nº 3.760/2025.

Art. 187. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO TIGRE, em 29 de julho de 2026.

VANDERLEI HERMES
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE:
EM 29.07.2026

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

Assinado digitalmente por Julia Roberta Hammerschmitt, Vanderlei Hermes. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código QEN-Y5G-EW6-RNW.

B | NoPaper

Data de criação do documento: 29/07/2026 às 16:34:01

Assinantes

Julia Roberta Hammerschmitt

Assinou em 29/07/2026 às 16:36:07 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 30/07/2026 às 13:51:53 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.betha.cloud** e insira o código abaixo:

QEN-Y5G-EW6-RNW