



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

NOTA DE PUBLICAÇÃO

CERTIFICO que a cópia do presente documento encontra-se afixado no Quadro Mural da Prefeitura Municipal de Coronel Barros pelo período de 30 (trinta dias).

16 de maio de 2019

DECRETO Nº 2.592, DE 16 DE MAIO DE 2019.

Regulamenta a Lei nº 1.477, de 21 de dezembro de 2010, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município de Coronel Barros e cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Prefeito Municipal de Coronel Barros, no uso de atribuição que lhe confere o art.57, inciso IV, da Lei Orgânica do Município, e tendo em vista o disposto no artigo 6º da Lei nº 1.477, de 21 de dezembro de 2010.

DECRETA:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Coronel Barros, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art.2º A fiscalização industrial e sanitária será executada pela Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente de Coronel Barros, por meio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art.3º As ações do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II – emitir a certificação sanitária dos produtos de origem animal;

III - verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

IV – verificar a prática de higiene do estabelecimento e os hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

V – verificar a rotulagem e os processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI – verificar a qualidade da água de abastecida;

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

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

X – fiscalizar as matérias-primas nas fontes produtoras, intermediárias e em trânsito; e

XI – fiscalizar os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.

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

XIII - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção de produtos de origem animal;

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

XV - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

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

XVII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

XVIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

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



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

XX - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

XXI – realizar outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal;

XXII - fiscalizar as casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, com objetivo de reinspecionar produtos de origem animal e verificar se existem produtos de origem animal que não foram inspecionados nos postos de origem ou, quando o tenham sido, infringjam dispositivos deste Regulamento; e

XXIII - apreender e inutilizar produtos caso constatada alguma irregularidade com risco de afetar a saúde pública.

Art.4º O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de pessoal técnico de nível superior em Medicina Veterinária e, quando se fizer necessário, de nível médio (agentes de inspeção), em número adequado à realização da inspeção sanitária *ante* e *post-mortem* e tecnológica obedecendo à legislação vigente.

Art.5º O SIM deve dispor de meios de registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leites e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art.6º A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - Permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, assim entendidos os domésticos de produção, os silvestres e os exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, à exceção dos produtos da pesca e aquicultura.

II - Periódica nos demais estabelecimentos previstos em Lei, tais como de pescado, ovos, mel, leite e de carne que não realizam abate, e a frequência de sua execução será determinada pelo SIM considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 1º A inspeção industrial e sanitária abrange a fiscalização e a supervisão dos processos e dos controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º Um estabelecimento com fiscalização periódica poderá, a qualquer tempo, ser inspecionado de forma permanente, dependendo da avaliação de risco realizada pelo SIM.

Art.7º O SIM poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário para o desenvolvimento de suas funções.

June. *CS*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.8º Compete à Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente manter mecanismos de divulgação e esclarecimentos às redes públicas e privadas, bem como junto na população, no sentido de garantir a plena orientação e esclarecimento do consumidor, no tocante aos males e/ou benefícios advindos deste serviço.

TITULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art.9º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art.10. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

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

- I- Os de carnes e derivados;
- II- Os de pescados e derivados;
- III- Os de leite e derivados;
- IV- Os de mel e cera de abelhas e derivados;
- V- Os de ovos e derivados;
- VI- Os de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art.12. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – micro matadouros-frigoríficos: estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até três bovinos, ou um bovino e cinco suínos/ovinos, ou seis suínos/ovinos por dia (o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior) e atender às exigências no tocante ao impacto ambiental (resíduos, roedores, vetores, etc.).

II - matadouros-frigoríficos: estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das

[Handwritten signatures]



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

III - fábricas de produtos cárneos: são os estabelecimentos que industrializam carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

IV - entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

V - agroindústria de produtos cárneos: estabelecimento de pequeno porte que dispõe de dependências, instalações e equipamentos para o processamento de carnes suína e bovina para produção de derivados, com mão-de-obra predominantemente familiar e área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados). Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

CAPÍTULO II

ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de pescados e derivados são classificados em:

I - entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado, dispondo de destinação adequada de resíduos.

II - agroindústria de conservas de pescado: estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado, com destinação adequada de resíduos.

III - matadouro frigorífico de peixes: estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados a receber, insensibilizar, abater, processar e frigorificar, com diagrama de fluxo adequado à espécie a ser abatida, podendo ter dependências próprias para processamento de outras espécies e podendo ou não dispor de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO III

ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Assinatura



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.14. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - Propriedades leiteiras: estabelecimentos localizados em zona rural, destinados à produção de leite que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados em órgão oficial competente.

II - postos de refrigeração: são os estabelecimentos intermediários entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

III - estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, definidos como:

a) usina de beneficiamento de leite: o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

b) indústria de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização dos produtos de laticínios a que se destina a finalidade da empresa;

c) entreposto de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

IV – agroindústria de leite: pequena propriedade suburbana ou rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios oriundos do leite, com mão-de-obra predominantemente familiar e área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados). Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

CAPÍTULO IV

ESTABELECEMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art.15. Os estabelecimentos de mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia real e outros;

II - casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários próprios, destinadas aos procedimentos de beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados;

Anil. Cos



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

III - entrepostos de mel e derivados e outros produtos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados, bem como outros produtos de abelha, entre eles a cera de abelha, a geléia real, oriundos de vários estabelecimentos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

II - entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

III - agroindústrias de conservas de ovos: entende-se por agroindústria de conservas de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art.17. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana, previstos neste Decreto ou em normas complementares.

TÍTULO III

DO REGISTRO

Art.18. Ficam sujeitos ao registro no SIM todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o ovo, o mel, a cera de abelhas e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (DIPOA).



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.19. O registro dos estabelecimentos de que trata este artigo é privativo do SIM da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente e será expedido somente após cumpridas as exigências constantes do respectivo regulamento.

Art.20. Nenhum estabelecimento poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Coronel Barros, sem estar registrado no SIM, a não ser que possuam registro no SIF ou DIPOA.

Art.21. Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art.22. O requerimento de registro será apresentado ao Responsável pelo SIM, instruído com os seguintes documentos:

- I - Requerimentos de solicitação de registro;
- II - Requerimento de solicitação de aprovação de projeto;
- III - Requerimento de vistoria prévia de implantação de projeto;
- IV - Memorial econômico-sanitário do estabelecimento;
- V – Licenciamento ambiental concedido pelo órgão de proteção ambiental competente;
- VI - Cópia do CPF do proprietário ou CNPJ da empresa;
- VII – Inscrição na Secretaria de fazenda do estado do Rio Grande do Sul;
- VIII - Exame de potabilidade da água de abastecimento;
- IX - Identificação do Responsável Técnico pelo estabelecimento;
- X – Memorial descritivo e cronograma da construção;
- XI - Plantas baixas e plantas de corte e fachadas de todos os prédios e pavimentos;
- XII – Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água.

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados neste artigo, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado pelo responsável do SIM.

Art.23. Nos estabelecimentos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

de exame da água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos determinados por legislação específica.

Art.24. A contratação referida no inciso X se dará mediante a celebração de contrato padrão entre o estabelecimento e o profissional credenciado no órgão competente. Ao responsável técnico contratado compete a execução dos programas de autocontrole com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art.25. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art.26. Depois de constatada a regularidade da documentação apresentada, o estabelecimento será vistoriado e, satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o responsável do SIM emitirá o “Título de Registro”, constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização, nome fantasia e outros detalhes necessários.

I - Caso haja a necessidade de adequações, estas deverão constar expressamente indicadas em parecer emitido pelo responsável do SIM, de forma acessível ao produtor, para que seja possível a adoção das providências necessárias para promover a regularização e posterior obtenção da concessão do registro.

II - O título de registro deverá ser fixado em local de fácil visualização e acesso aos consumidores ou fiscais.

Art.27. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários, as construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art.28. Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, com duração de 2 (dois) anos, para a conclusão das obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado atendendo aos seguintes requisitos:

I - Durante a vigência do registro em caráter experimental, poderá ser permitido o funcionamento da agroindústria em local provisório, desde que este seja previamente inspecionado e atenda as garantias sanitárias previstas neste Decreto.

II - As garantias devem abranger os locais de risco de contaminação do produto.

Arime

OP



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

III - O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

IV- As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM.

Art.29. No prazo máximo de até 6 (seis) meses após o início das atividades do estabelecimento, este deverá encaminhar ao SIM, o respectivo manual de Boas Práticas de Fabricação contendo os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, os quais serão definidos pelo Serviço de Inspeção através de instrução normativa própria e empregados pelo estabelecimento durante a produção de seus produtos.

Art.30. Nenhum estabelecimento previsto neste Regulamento pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

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

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

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendatário 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 ou o relacionamento do estabelecimento.

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

Art.31. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Amilc *CS*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.32. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade e sem que esteja completamente instalado e equipado para finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e os equipamentos compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art.33. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza, em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

II - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

III - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, e de ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas;

IV- Possuir pisos lisos, resistentes, impermeáveis e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

V – Possuir paredes lisas, de cor clara e revestidas ou impermeabilizadas para facilitar a higienização;

VI - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizam trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

VIII - Dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

Assinaturas manuscritas em azul.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

IX - Dependências e/ou instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

X - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XI- Dispor de rede de abastecimento de água potável para atender, suficientemente as necessidades de trabalho e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XII - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

XIII - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XIV- Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XV - Dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XVI - Dispor de caixas, bandejas, e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, adequadamente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

XVII – local adequado para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias primas e produtos;

XVIII - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis;

XIX - Possuir instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos;

XX - Dispor de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais.

Amilc. OCS



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

XXI- Possuir pátios e ruas livres de poeira e barro, em bom estado de conservação e limpeza;

XXII - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos;

XXIII - Dispor de Programa de Controle Integrado de Pragas aprovado e sob a orientação do Responsável Técnico do estabelecimento.

XXIV – Local específico para o SIM dotado de armário com chave;

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

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

XXVII - Dispor de outras dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

TÍTULO V

CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS

Art.34. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art.35. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

duine *CA*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.36. Os equipamentos e utensílios 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.37. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

§ 3º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art.38. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

Art.39. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art.40. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado médico atualizado, para garantir que não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Amilc *OPA*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

§ 3º 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.

Art.41. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, touca e botas.

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

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

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

Art.42. 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 ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art.43. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art.44. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art.45. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de água quente para higienização.

Art.46. 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.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art.47. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Autêl *Cor*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.48. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

TÍTULO VI

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art.49. Todos os estabelecimentos sujeitos ao SIM deverão observar as seguintes obrigações:

I - Fornecer pessoal necessário e habilitado, quando for o caso, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;

II - Dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

III - Avisar com antecedência a chegada dos animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção sanitária;

IV - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.

V - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção sanitária, para o recebimento e seqüestro de matérias-primas, carcaças e produtos suspeitos;

VI - Fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa de amostras de matérias-primas ou produtos aos laboratórios;

VII - Todo estabelecimento deve fornecer, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, relatórios de matérias-primas e produtos;

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos;

VIII - Recolher as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

Assinatura



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

XIX - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao município retornará a origem, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal;

X - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para trânsito no município, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no SIM para aplicação no produto e nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

XI - Verificando o descumprimento do artigo anterior, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe darão destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termos de apreensão e auto de infração contra o infrator;

XII - Os produtos de origem animal para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua composição, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com as normas vigentes no DIPOA e SIF ou de acordo com as normas específicas estabelecidas pelo SIM;

XIII - A Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente a seu critério poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem a amostra;

XIV - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XV - Manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

XVI - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XVII - Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XVIII - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM;

XIX - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, para seu uso exclusivo;

Ass. [assinatura] *[assinatura]*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

XX - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art.50. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá em normas complementares os programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art.51. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico para a condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o “caput” deste artigo.

Art.52. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção (SIE e/ou SIF) ou ainda de estabelecimentos com equivalência do serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no caso do SISBI, e reconhecimento de equivalência pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, no caso de SUSAF.

Art.53. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

TÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.54. A inspeção *ante e post-mortem* obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de Março de 2017, e suas alterações, e as demais legislações específicas aos produtos de origem animal.

TÍTULO VIII

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art.55. Os padrões de Identidade e Qualidade obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

TÍTULO IX

DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art.56. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado no SIM deve ser registrado.

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

§ 2º Os produtos não previstos em norma Federal ou em normas complementares poderão ser registrados mediante aprovação prévia pelo SIM.

§ 3º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Art.57. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas ao SIM, acompanhadas de croqui do rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

Art.58. Para efeito no disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I – aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro;

Assinatura:



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

II – registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III – alteração do processo de fabricação;

IV – alteração da composição do produto;

V - acréscimo de rótulo;

VI - alteração de croqui de rótulo;

VII – cancelamento.

Art.59. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades utilizadas;

II - descrição do processo de fabricação, contemplando as etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

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

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

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

Art.60. 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 SIM.

Art.61. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art.62. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição.

Art.63. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Aut. E *OS*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.64. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art.65. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

§ 3º Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção.

Art.66. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

DA ROTULAGEM GERAL

Art.67. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Assinatura



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.68. Entende-se por “rótulo” ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

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

§ 2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

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

§ 4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

§ 5º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

Art.69. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art.70. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art.71. Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art.72. Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome empresarial;

III - nome da empresa que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

Luiz



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

X - lista de ingredientes e aditivos;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII- a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIII- a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XIV- impressa a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente de Coronel Barros" seguida do respectivo número de registro;

XV- a indicação da forma e temperatura de conservação;

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

XVII- os números da empresa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) ou quando for o caso, municipal e Cadastro de pessoa física (CPF);

XVIII- e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

§ 1º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 2º Nos casos de que trata o § 1º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art.73. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados devem ser visíveis, com caracteres legíveis e não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

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

Art.74. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art.75. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art.76. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art.77. Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art.78. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

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

§ 3º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 4º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 5º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.79. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da empresa, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art.80. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art.81. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art.82. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Seção II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art.83. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

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

Art.84. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície.

Ass. M. [assinatura]



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.85. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por Acordos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no “caput” deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art.86. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art.87. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art.88. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

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

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art.89. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 90. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS".

TÍTULO X

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art.91. O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra “INSPECIONADO” ou “REINSPECIONADO”, representam

Handwritten signature



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º A sigla SIM traduz-se “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente de Coronel Barros, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art.92. O modelo de carimbo da inspeção a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerá às seguintes especificações:

I – MODELO 1:

a) Forma: losângulo

b) Dizeres: dentro do losângulo irá o número do registro do estabelecimento, a palavra “INSPECIONADO” e as iniciais “SIM”, no exterior do carimbo constará de um lado os dizeres: Sec.Mun.Agric.Ind.Com.Desenv. e Meio Ambiente no outro lado: Coronel Barros.

c) Dimensões: 3,5 x 3,5 cm (três centímetros e cinquenta milímetros) de diâmetro: para uso em carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

d) Adaptação individual das dimensões dos carimbos ao tamanho das embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana. Também utilizados para carimbar embalagens de miúdos e para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos, pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

II – MODELO 2:

a) Forma: quadrada;

b) Dizeres: idênticos ao modelo 1;

c) Dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros): para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

III – MODELO 3:

a) Forma: quadrada;

b) Dizeres: as letras “C”, “TF” e “FC”

Anil. [assinatura]



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

c) Dimensões: 7,0 x 7,0 cm (sete por sete centímetros): para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao tratamento pelo frio (TF), cozimento (C) ou fusão pelo calor (FC).

Art.93. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art.94. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

TÍTULO XI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art.95. Os produtos de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspeccionando-os antes da liberação.

Art.96. 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.

Art.97. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos e deve visar, especialmente:

I - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação e de validade;

II - verificar as condições de integridade das embalagens, envoltórios e recipientes;

III - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

IV - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber; e

Handwritten signatures and initials in blue ink.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

§ 1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em duplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em embalagens apropriadas, que garantam a sua conservação, aprovadas pelo SIM e, a seguir, fechadas e lacradas, devendo as mesmas serem rubricadas pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao SIM.

§ 6º - O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.

§ 7º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 8º - As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art.98. A inspeção municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

TÍTULO XII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art.99. As matérias-primas, os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, fisico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Handwritten signatures in blue ink.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

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

Art.100. As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo SIM através de normativa própria.

§ 1º Essas técnicas serão atualizadas periodicamente e sempre que houver necessidade, baseando-se nas metodologias analíticas padronizadas e validadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais para modificá-las.

§ 2º Em casos excepcionais, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art.101. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art.102. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art.103. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art.104. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

TÍTULO XIII

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art.105. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art.106. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Handwritten signatures in blue ink.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.107. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação, integridade e qualidade, sendo que os mesmos deverão estar registrados junto ao órgão competente.

§ 1º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É permitido o transporte de produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de uma hora, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

§ 4º Os produtos referidos no “caput” deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

Art.108. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único. Os produtos referidos no “caput” deste artigo devem estar acompanhados de documentação oficial de trânsito.

Art.109. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, conforme prevê este Regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos da Secretaria Municipal da Saúde, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimento de destino.

Art.110. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art.111. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Ruiel *GS*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.112. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art.113. No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

Art.114. O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I - nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;
- II - local, dia e hora da lavratura;
- III - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - assinatura da autoridade sanitária autuante;
- VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art.115. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

TÍTULO XIV

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

CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I Dos Responsáveis pela Infração

Amil



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.116. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, 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 ou de produtos de origem animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II – proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - estabelecimentos que realizem comércio municipal de produtos de origem animal, sem estar devidamente registrado no SIM, DIPOA, SIF ou serviço oficial equivalente.

V - que despacharem ou transportarem matérias-primas ou 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.117. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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

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

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

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



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

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

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art.118. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 5º da Lei Municipal nº 1.477, de 21 de dezembro de 2010, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
- VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos em legislação específica;
- IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

Amil *CS*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

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

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

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

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM, DIPOA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente;

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

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

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

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

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - alterar, adulterar, falsificar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

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

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

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXIX – fraudar, adulterar ou falsificar documentos oficiais;

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

XXXI - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação; e

XXXII – abater fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal).

Art.119. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento e em normas complementares;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;

X - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos;

Assinatura



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

XI - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário proibidos para a espécie durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

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

XIII - apresentem embalagens estufadas;

XIV - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XV - estejam com o prazo de validade expirado;

XVI - não possuam procedência conhecida.

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

Art.120. Além dos casos previstos no art. 119 deste Decreto, 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;

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

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

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

Art.121. Além dos casos previstos no art. 119 deste Decreto, 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;

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

Simão *OP*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art.122. Além dos casos previstos no art. 119 deste Decreto, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art.123. Além dos casos previstos no art. 119 deste Decreto, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

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

IV - revele presença de colostro.

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

Art.124. Além dos casos previstos no art. 119 deste Decreto, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Assinatura



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.125. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

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

I - adulterações:

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

II - falsificações:

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

Art.126. Nos casos previstos no artigo 118, 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 humana, conforme disposto em normas complementares; e



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da inspeção municipal.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art.127. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 128. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômica-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 136.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Dielle *OP*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.129. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.128, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989:

I - Multa de um a cinco por cento do valor máximo para as infrações leves, determinadas nos incisos I ao VII do art. 118 deste Decreto;

II - Multa de cinco a dez por cento do valor máximo para as infrações moderadas, determinadas nos incisos VIII ao XVI do art. 118 deste Decreto;

III - Multa de dez a quinze por cento do valor máximo para as infrações graves, determinadas nos incisos XVII ao XXIII do art. 118 deste Decreto;

IV - Multa de quinze a cem por cento do valor máximo para as infrações gravíssimas, determinadas nos incisos XXIV ao XXXII do art. 118 deste Decreto;

V - Multa de um a cem por cento do valor máximo fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

§ 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 As infrações com período superior a três anos não serão avaliadas para efeito de reincidência, voltando o infrator a ser primário.

Art.130. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o art.129 deste Decreto, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

Handwritten signatures in blue ink.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

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

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

§ 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 cinco 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.131. 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 ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e a cassação do relacionamento será aplicada pelo responsável do SIM.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

§ 2º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Secretário Municipal da Agricultura.

Art.132. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do “caput” do art. 128 deste Decreto, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

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

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM; ou

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

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

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos.

Art.133. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do “caput” do art. 128 deste Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Regulamento:

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;

Art. 132. 02



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

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

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

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

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

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

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

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

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

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

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

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

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

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

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

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

XVIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM, SIE ou SIF ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente; ou

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

Art.134. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do “caput” do art. 128 deste Decreto, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Regulamento, quando o infrator:

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

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

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

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

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

VIII – fraudar ou falsificar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

Arribal *[assinatura]*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

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

XII - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

Art.135. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do “caput” do art.128 deste Decreto, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Regulamento, quando ocorrer:

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

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

Art.136. 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 embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art.130 deste Decreto.

Art.137. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por cinco vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art.138. As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento de que trata o inciso VI do “caput” do art. 128 deste Decreto, 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. 136 deste Decreto; ou

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

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.139. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art.140. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

Art.141. O auto de infração deve ser lavrado pelo servidor que constatar a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

Art.142. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art.143. O auto de infração, de apreensão e/ou inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

II - local, dia e hora da lavratura;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - assinatura do Fiscal do SIM; e

VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art.144. As omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art.145. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art.146. 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.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, com a assinatura de duas testemunhas, além do servidor que assinou a autuação.

Art.147. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art.148. O infrator poderá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Responsável.

Assinatura



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

§ 1º Após a ciência da decisão proferida pelo Responsável do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal da Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo órgão do SIM que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento.

Art.149. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o *caput* do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

§ 3º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 4º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

Art.150. O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art.151. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento e os produtos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas 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.152. A responsabilidade dos servidores do SIM, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurada pelo Secretário Municipal da Agricultura.

Art.153. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Amilc. OPA



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.154. Os servidores do SIM, com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO XV

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art.155. O SIM e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e a fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art.156. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e a fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

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

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

Art. 157. Os casos omissos ou as dúvidas eventualmente surgidas na execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente com base em informações técnico-científicas.

Art.158. O SIM publicará todas as resoluções que expedir, para conhecimento das autoridades federais e estaduais e, conforme o caso, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes.

Art.159. A Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art.160. Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente deverá facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Aut. 160 *CS*



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

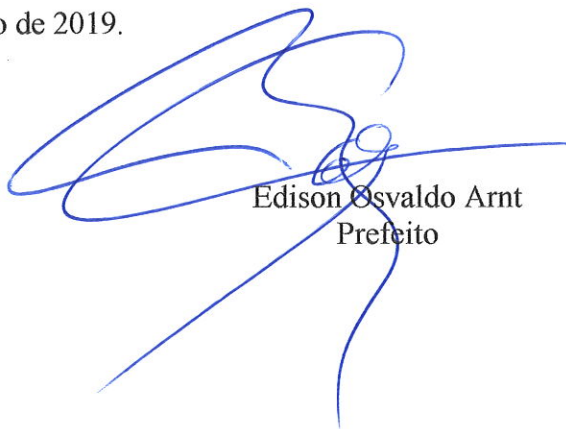
www.coronelbarros.rs.gov.br

Art.161. Fica o Secretário Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art.162. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art.163. Fica revogado o Decreto Executivo nº 1.614, de 23 de abril de 2012.

Coronel Barros, 16 de maio de 2019.



Edison Osvaldo Arnt
Prefeito

Registre-se e Publique-se



Ari Maturana Casalini

Sec. Mun. Agric.Ind.Com.Desev.e Meio Ambiente