



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



DECRETO Nº 3.795, DE 08 DE NOVEMBRO DE 2018.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.475, DE 28 DE AGOSTO DE 2001, QUE “DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito de Santo Ângelo, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Santo Ângelo, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, para comércio na esfera municipal, ou intermunicipal se o município fizer a adesão ao SUSAF-RS (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte, ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

Art. 2º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Santo Ângelo, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 2.475, de 28 de agosto de 2001, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura.

§1º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida no território do Município de Santo Ângelo, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias, agroindústrias familiares e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se, sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

§2º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos de origem animal e subprodutos destinados à alimentação humana.

Art. 3º Ficará a cargo do titular da pasta da Secretaria a qual o Serviço de Inspeção Municipal está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste decreto, em consonância com o parecer técnico do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O cargo de coordenador será exercido por Médico Veterinário.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§2º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM e o coordenador têm autorização para conduzir veículo oficial.

§3º Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- I - A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- II - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- III - As análises laboratoriais;
- IV - A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens destes e outros produtos de origem animal;
- V - Fiscalização e execução de autos de infração;
- VI - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação de seus projetos e produtos.

Parágrafo único. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Capítulo X.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais;

§2º O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, podendo, para tanto, ser celebrado convênio entre a Administração Municipal e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica;

§3º A frequência de inspeção periódica ficará a cargo do SIM dependendo da avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e frequência de produção.

Art. 6º Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I – Atender todas as exigências contidas no presente regulamento, suas alterações e legislações complementares;



**Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo**



- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III - fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, as planilhas preenchidas necessárias exigidas pelo SIM bem como realizar o mapa de produção.
- IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V- avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate ou barcos de pescado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;
- VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do coordenador do SIM, junto ao estabelecimento;
- VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII- fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;
- IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza; desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- X - manter locais apropriados, a juízo do SIM, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção municipal, estadual ou federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- XII – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XIII - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência.
- XIV -manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

§1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para atuar como auxiliar ao serviço de inspeção, fica sob as ordens diretas do SIM;

§2º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM;

§3º Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§4º Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - Os de carnes e derivados:

- a) Matadouro-Frigorífico;
- b) Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos;
- c) Entrepasto de carnes e derivados

II - Os de leite e derivados:

- a) Granja Leiteira;
- b) Usina de Beneficiamento de Leite;
- c) Fábrica de Laticínios;
- d) Queijarias;
- e) Posto de Refrigeração.

III - Os de pescado e derivados:

- a) Entrepasto de pescado;
- b) Fábrica de Conserva de Pescado.

IV - Os de ovos e derivados:

- a) Granja avícola;
- b) Fábrica de conserva de ovos;
- c) entreposto de ovos.

V - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- a) Casa do mel;
- b) Entrepasto de mel e derivados de abelhas.

VI – Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.

- a) Central de Fatiamento.

§1º O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizados por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§2º A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento, tais como:



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



I - Matadouro-frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial;

II - Fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

III - Entrepasto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou 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;

IV - Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza;

V - Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

VI - Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

VII – Queijarias: estabelecimento com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhem o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

VIII – Postos de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados a seleção, a recepção, a mensuração de peso ou volume, a filtração, a refrigeração, ao acondicionamento e a expedição do leite cru.

IX – Entrepasto de Pescado: o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexo dependência para industrialização e neste caso e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

X - Fábrica de conservas de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis;

XI - Granja Avícola o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura, oriundos de produção própria;

XII - Fábrica de conservas de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos, sendo estes oriundos de granjas avícolas ou entrepostos de ovos.

XIII – Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XIV - Casa do Mel: o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria;

XV - Entrepasto de mel e derivados de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



XVI – Central de Fatiamento: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal, localizados em setores específicos de supermercados e similares.

Art. 8º Para fins de indicação dos estabelecimentos aos regimes de equivalência , classificam-se como:

1- Agroindústria familiar: o estabelecimento de propriedade ou de posse de agricultor familiar, de forma individual ou coletiva, dispondo de instalações mínimas e destinadas ao processamento e a industrialização de produtos de origem animal, que utilize predominante mão de obra familiar e esteja localizado na zona rural ou urbana.

2- Agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal: o estabelecimento agroindustrial com pequena escala de produção dirigido diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meio de produção próprio ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde a recepção e o preparo da matéria-prima até o acabamento final do produto, seja realizado com o trabalho predominantemente manual e agregue aos produtos características peculiares por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais.

3- Estabelecimento familiar de pequeno porte equivalente: o estabelecimento com pequena escala de produção, não dirigidos por agricultores familiares que disponham de área industrial, exceto anexos, constituída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinada ao processamento e a industrialização de produtos de origem animal e que tenham o trabalho familiar como predominante na exploração do estabelecimento, utilizando apenas eventualmente o trabalho assalariado.

CAPÍTULO III DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 9º Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

- I – Os estabelecimentos industriais especializados com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para consumo;
- II – As granjas leiteiras, usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, queijarias e nos postos de refrigeração;
- III – Os estabelecimentos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 10 Os estabelecimentos a que se refere o anterior receberão número de registro.

§1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada estabelecimento registrado fornecidos pelo SIM.

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

§3º Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da empresa/agroindústria ou produtor, endereço do estabelecimento, número do registro no SIM e outros elementos julgados necessários.

Art. 11 Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM é necessário cumprir uma série de normas para formar um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento e que deverá acompanhar os seguintes documentos:

- I. Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal para solicitação de registro;
- II. Memorial Econômico-Sanitário;
- III. Plantas de situação e localização;
- IV. Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- V. Plantas de cortes e fachadas;
- VI. Croqui com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação ;
- VII. Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;
- VIII. Licenciamento Ambiental vigente;
- IX. Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;
- X. Alvará de Transporte;
- XI. Aprovação de rótulo(s);
- XII. ART do responsável técnico médico veterinário.

§1º Poderá, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

Art. 12 Recebidos e aprovados os documentos, conforme artigo anterior, o estabelecimento poderá dar início as atividades.

Parágrafo único. Os carimbos terão tamanho aprovado pelo SIM.

Art. 13 Após o deferimento, compete ao SIM instalar imediatamente a inspeção no estabelecimento.

Parágrafo único. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo SIM.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 14 O Registro Definitivo no SIM somente será concedido pelo Serviço de Inspeção Municipal aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

Art. 15 A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal;
- II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III - Contrato Social da nova empresa, registrado na Junta Comercial;
- IV - Anexação do Título de Registro da empresa antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;
- V - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- VI – Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;
- VII - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, sob estrito controle e fiscalização local.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da empresa antecessora.

Art. 16 Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa ou agroindústria.

§1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Serviço de Inspeção Municipal, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova empresa se obriga a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- I - Facilidade de acesso;
- II - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;
- III - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- IV - Facilidade na delimitação da área.
- V- Facilidade na obtenção da matéria-prima.

§1º A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

§2º A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que a recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§3º Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

§4º Agroindústrias familiares poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§1º A verificação da dosagem de cloro residual na água deverá ser realizado conforme a periodicidade da inspeção.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§2º Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que e quando couber.

Art. 19 As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação a recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, evitando contrafluxos e contaminação cruzada, além de apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção, conforme norma técnica específica, incluindo:

I - Estarem localizadas distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, preferentemente no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 05 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - Serem construídas em alvenaria ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com área compatível com o volume máximo da produção e, no caso de abatedouros, com o tamanho das espécies animais a serem processados,

III - possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados, quando necessários;

IV - possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V - possuir forro de material lavável e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII - dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - possuir sistema de provimento de água quente e/ou vapor e produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X - dispor de sistema de escoamento de água servida, de sangue, de resíduos, de efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

XI - dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal, quando for o caso;

XII – dispor, quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIII – dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XIV – No caso de empresas, dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento; As agroindústrias familiares, podem utilizar o banheiro da casa, desde que haja calçamento até a agroindústria.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



- XV - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam a limpeza perfeita e higienização;
- XVI - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.
- XVII- 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 e roedores.
- XVIII – quando o estabelecimento tiver instalado anexo a residência deve possuir acesso independente. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situados na mesma área industrial, pertencentes ou não a mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20 Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Santo Ângelo, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

§ 3º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em fábrica de laticínios ou entreposto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

§ 5º As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador na temperatura prevista em legislação específica.

§ 6º A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM.

CAPÍTULO VI DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 21 Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir, obedecendo a legislação vigente para cada espécie.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 22 Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

Art. 23 Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênic-sanitárias.

Art. 24 Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 25 Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 26 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 e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico respondem, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 27 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§ 2º Os produtos utilizados na sanitização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 28 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.

Art. 29 A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 30 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro, boné, touca ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 31 Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 32 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.

Art. 33 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 34 Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 35 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 36 Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados” ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 37 Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ou pelo proprietário no caso das agroindústrias familiares, e serem livres de gatos, cães e outros animais.

Art. 38 Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 39 Deverão ser limpas e desinfetadas as instalações e equipamentos, todas as vezes que o SIM julgar necessário.

Art. 40 Deverão ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 41 Não será permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança, em seus anexos e na expedição.

Art. 42 Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.

CAPÍTULO VIII DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 43 Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos 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. 44 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.

Art. 45 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 46 Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, que será aprovado pelo SIM.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§ 2º A rotulagem e carimbagem seguirá orientação do SIM, observada a legislação em vigor.

Art. 47 Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura e Resoluções RDC nº 359 e 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como o Código de Defesa do Consumidor ou as que vierem a substituí-lo.

Art. 48 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação do SIM.

Art. 49 Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do Serviço de Inspeção Municipal, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 50 As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e rótulos, cujos modelos serão aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 51 A infraestrutura administrativa do SIM deverá contemplar:

I - recursos humanos: médicos veterinários e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Sistema, lotados no Serviço de Inspeção Municipal, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - estrutura física: sala, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção;

III - sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e número de abate, se houver, mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

IV - infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção Municipal necessite para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§1º Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos existentes;

§2º Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura, deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

§3º Os equipamentos de informática deverão ser atualizados e com acesso à internet, estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 52 Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

Parágrafo único. Fica criada a ferramenta “Termo de Compromisso”, a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 53. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I - Advertência;
- II – Auto de Infração;
- III – Multa;
- IV – Apreensão/inutilização do produto, equipamento e utensílio;
- V - Suspensão de fabricação de produto;
- VI - Suspensão das atividades;
- VII - Cancelamento do registro do produto;
- VIII - Cancelamento do registro do estabelecimento.

Parágrafo único. A multa não pode ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e o responsável.

Art. 54 As penalidades por infração sanitária serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

§ 1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

Art. 55 As infrações sanitárias classificam-se em:

Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;

Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;

Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 56 A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores em Unidades Financeiras Municipal (UFM's).

I - Infrações leves: de 100 a 500 UFM's;

II - Infrações graves: de 501 a 1000 UFM's;

III - Infrações gravíssimas: de R\$ 1001 a 1500 UFM's.

Parágrafo único. Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa será dobrado a cada reincidência.

Art. 57 Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 58 São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato; NINGUÉM PODE ALEGAR DESCONHECIMENTO DA LEI!

III - A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV - Ser o infrator primário na transgressão da referida infração.

Art. 59 São consideradas circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente na mesma infração;

II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;

III - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



- IV - Ter a infração conseqüências danosa à saúde pública;
- V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
- VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 60 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 61 São consideradas infrações sanitárias:

- I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;
- II - Prestar serviços fiscalizados pelo SIM sem estar devidamente autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou outro órgão competente;
- III - Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
- IV - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
- V - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
- VI - Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;
- VII - Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 62 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I - Se apresentem 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 – Apresentarem-se com prazo de validade estipulado pelo fabricante expirado ou vencido;
- III - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
- VI - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Parágrafo único. Ficam excluídos desta lista queijos com mofos ou fungos que são intrínsecos daquele produto apresentado;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 63 Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulterações - multa no valor de 100 UFM's a 200 UFM's quando:

- a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
- d) os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- Fraude – multa no valor de 650 UFM's a 1000 UFM's quando:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) as operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III- Falsificações – multa no valor de 1200 UFM's a 2000 UFM's quando:

- a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;
- c) produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente;

Art. 64 O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 65 A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e a terceira ao arquivo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 66 O infrator poderá protocolar defesa em um prazo de até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração.

§1º A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura, composta preferencialmente por servidores concursados com ao menos um funcionário técnico lotado no SIM e presididas pelo próprio Secretário da Agricultura.

§2º Em caso de impedimento do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o atuador, caberá defesa da decisão de primeira instância à comissão prevista inciso § 1º e em última instância ao Prefeito Municipal.

§3º O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em um prazo de até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 67 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 68 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

Art. 69 Fica estabelecido o prazo limite de 05 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 70 Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 71 A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- a) a quantidade de produto processado;
- b) o resultado das análises laboratoriais anteriores;
- c) as condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- d) os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

§1º As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, em presença do fabricante do produto, ou por servidor da Secretaria Municipal de Agricultura, expressamente autorizado e treinado pelo Serviço de Inspeção Municipal para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§2º O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente através de análise do grau de risco a ser normatizada.

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais.

II - no cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada quatro meses não importando o número de produtos registrados. As análises físico-químicas de produtos prontos serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

III - para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano;

IV - para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano.

V - as análises físico-químicas e microbiológicas da água, carnes e produtos cárneos, pesca e produtos de pesca, leite e derivados devem contemplar as análises estabelecidas na Resolução nº 0001/2015 de 11 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou outra normatização que venha a vigorar.

Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção Municipal as informações que o mesmo julgar necessário.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal e/ou o Serviço de Inspeção Municipal podem, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises;

§ 4º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§ 6º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no SIM, conforme determinados pelos critérios a seguir:

- a) De um a dez produtos registrados: análise de 01 (um) produto;
- b) De onze a vinte produtos registrados: análise de 02 (dois) produtos diferentes;
- c) De vinte um a trinta produtos registrados: análise de 03 (três) produtos diferentes;
- d) Mais de trinta produtos registrados: análise de 04 (quatro) produtos diferentes;

Art. 72 Se for constatado em uma análise que o produto está fora dos padrões legais, a produção será imediatamente suspensa, ou seja, o estabelecimento ficará proibido de produzir e comercializar o produto analisado, devendo ainda o estabelecimento, obrigatoriamente, realizar uma revisão das Boas Práticas de Fabricação junto ao responsável pelo controle de qualidade. Após a constatação da causa da irregularidade, o SIM solicitará nova análise, de outro lote, o mais rápido possível.

§1º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§2º O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório.

Art. 73 Em caso de nova não conformidade, o lote apreendido será inutilizado, e a produção do referido produto continuará suspensa, sendo que o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório.

Art. 74 A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 75 Consideram-se como parâmetros legais vigentes microbiológicos e físico-químicos de água e produtos, aqueles estabelecidos através da Resolução SEAPI nº 1 de 11 de novembro de 2015 com devidas alterações constantes na Resolução SEAPI nº 1 de 03 de fevereiro de 2016.

Art. 76 O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao Serviço de Inspeção Municipal, dentro do mês da coleta, será autuado.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



§ 1º No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo Serviço de Inspeção Municipal em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

§ 2º No caso de nova reincidência de não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 77 Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal para que este autorize a visualização e acesso. Somente será permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento mediante autorização prévia do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito o Prefeito Municipal e o Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 78 Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio.

Art. 79 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 80 Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

- I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
- II – princípios básicos ou composição centesimal;
- III – tecnologia do produto.

Art. 81 Para realizar os serviços de fiscalização no comércio, o Serviço de Inspeção Municipal participará em conjunto com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo, como a vigilância Sanitária. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Santo Ângelo



Art. 83 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, ficando o Secretário Municipal de Agricultura, autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 84 Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o quinto dia do mês subsequente ao mês informado.

Art. 85 Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos deverá ser entregue em duas vias.

Art. 86 As taxas de Registro e Inspeção Municipal estão previstas no art. 82, 83, 84 e 85 da Lei Municipal nº 4.163, de 27 de setembro de 2018, e anexos.

Art. 87 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

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

Art. 89 Revoga-se o Decreto nº 2.842, de 23 de novembro de 2001.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

CENTRO ADMINISTRATIVO JOSÉ ALCEBÍADES DE OLIVEIRA, em 08 de novembro de 2018.

JACQUES GONÇALVES BARBOSA
Prefeito

SECRETARIA GERAL

**DECRETO Nº 3.795, DE 08 DE NOVEMBRO DE 2018.
REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.475, DE 28 DE
AGOSTO DE 2001, QUE “DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO
SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ORIGEM ANIMAL E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O Prefeito de Santo Ângelo, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Santo Ângelo, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, para comércio na esfera municipal, ou intermunicipal se o município fizer a adesão ao SUSAF-RS (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte, ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

Art. 2º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Santo Ângelo, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 2.475, de 28 de agosto de 2001, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura.

§1º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida no território do Município de Santo Ângelo, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias, agroindústrias familiares e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se, sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

§2º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos de origem animal e subprodutos destinados à alimentação humana.

Art. 3º Ficará a cargo do titular da pasta da Secretaria a qual o Serviço de Inspeção Municipal está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste decreto, em consonância com o parecer técnico do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O cargo de coordenador será exercido por Médico Veterinário.

§2º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM e o coordenador têm autorização para conduzir veículo oficial.

§3º Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

I - A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

II - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

III - As análises laboratoriais;

IV - A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens destes e outros produtos de origem animal;

V - Fiscalização e execução de autos de infração;

VI - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação de seus projetos e produtos.

Parágrafo único. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Capítulo X.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais;

§2º O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, podendo, para tanto, ser celebrado convênio entre a Administração Municipal e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica;

§3º A frequência de inspeção periódica ficará a cargo do SIM dependendo da avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e frequência de produção.

Art. 6º Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – Atender todas as exigências contidas no presente regulamento, suas alterações e legislações complementares;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, as planilhas preenchidas necessárias exigidas pelo SIM bem como realizar o mapa de produção.

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V- avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate ou barcos de pescado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do coordenador do SIM, junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do Serviço de Inspeção Municipal;

VIII- fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;

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

X - manter locais apropriados, a juízo do SIM, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção municipal, estadual ou federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

XII – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência.

XIV -manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

§1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para atuar como auxiliar ao serviço de inspeção, fica sob as ordens diretas do SIM;

§2º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM;

§3º Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§4º Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para

serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - Os de carnes e derivados:

- a) Matadouro-Frigorífico;
- b) Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos;
- c) Entrepasto de carnes e derivados

II - Os de leite e derivados:

- a) Granja Leiteira;
- b) Usina de Beneficiamento de Leite;
- c) Fábrica de Laticínios;
- d) Queijarias;
- e) Posto de Refrigeração.

III - Os de pescado e derivados:

- a) Entrepasto de pescado;
- b) Fábrica de Conserva de Pescado.

IV - Os de ovos e derivados:

- a) Granja avícola;
- b) Fábrica de conserva de ovos;
- c) entreposto de ovos.

V - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- a) Casa do mel;
- b) Entrepasto de mel e derivados de abelhas.

VI – Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.

- a) Central de Fatiamento.

§1º O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizados por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§2º A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento, tais como:

I - Matadouro-frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial;

II - Fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

III - Entrepasto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispendo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

IV - Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza;

V - Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

VI - Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

VII – Queijarias: estabelecimento com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhem o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

VIII – Postos de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de

laticínios, destinados a seleção, a recepção, a mensuração de peso ou volume, a filtração, a refrigeração, ao acondicionamento e a expedição do leite cru.

IX – Entrepasto de Pescado: o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexa dependência para industrialização e neste caso e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

X - Fábrica de conservas de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis;

XI - Granja Avícola o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura, oriundos de produção própria;

XII - Fábrica de conservas de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos, sendo estes oriundos de granjas avícolas ou entrepostos de ovos.

XIII – Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura, dispendo ou não de instalações para sua industrialização;

XIV - Casa do Mel: o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria;

XV - Entrepasto de mel e derivados de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos;

XVI – Central de Fatiamento: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espotejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal, localizados em setores específicos de supermercados e similares.

Art. 8º Para fins de indicação dos estabelecimentos aos regimes de equivalência, classificam-se como:

1- Agroindústria familiar: o estabelecimento de propriedade ou de posse de agricultor familiar, de forma individual ou coletiva, dispendo de instalações mínimas e destinadas ao processamento e a industrialização de produtos de origem animal, que utilize predominante mão de obra familiar e esteja localizado na zona rural ou urbana.

2- Agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal: o estabelecimento agroindustrial com pequena escala de produção dirigido diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meio de produção próprio ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde a recepção e o preparo da matéria-prima até o acabamento final do produto, seja realizado com o trabalho predominantemente manual e agregue aos produtos características peculiares por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais.

3- Estabelecimento familiar de pequeno porte equivalente: o estabelecimento com pequena escala de produção, não dirigidos por agricultores familiares que disponham de área industrial, exceto anexos, constituída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinada ao processamento e a industrialização de produtos de origem animal e que tenham o trabalho familiar como predominante na exploração do estabelecimento, utilizando apenas eventualmente o trabalho assalariado.

CAPÍTULO III DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 9º Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

I – Os estabelecimentos industriais especializados com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para consumo;

II – As granjas leiteiras, usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, queijarias e nos postos de refrigeração;

III – Os estabelecimentos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal;

Art. 10 Os estabelecimentos a que se refere o anterior receberão número de registro.

§1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada estabelecimento registrado fornecidos pelo SIM.

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

§3º Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da empresa/agroindústria ou produtor, endereço do estabelecimento, número do registro no SIM e outros elementos julgados necessários.

Art. 11 Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM é necessário cumprir uma série de normas para formar um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento e que deverá acompanhar os seguintes documentos:

I. Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal para solicitação de registro;

II. Memorial Econômico-Sanitário;

III. Plantas de situação e localização;

IV. Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;

V. Plantas de cortes e fachadas;

VI. Croqui com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação ;

VII. Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

VIII. Licenciamento Ambiental vigente;

IX. Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;

X. Alvará de Transporte;

XI. Aprovação de rótulo(s);

XII. ART do responsável técnico médico veterinário.

§1º Poderá, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

Art. 12 Recebidos e aprovados os documentos, conforme artigo anterior, o estabelecimento poderá dar início as atividades.

Parágrafo único. Os carimbos terão tamanho aprovado pelo SIM.

Art. 13 Após o deferimento, compete ao SIM instalar imediatamente a inspeção no estabelecimento.

Parágrafo único. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo SIM.

Art. 14 O Registro Definitivo no SIM somente será concedido pelo Serviço de Inspeção Municipal aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

Art. 15 A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal;

II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III - Contrato Social da nova empresa, registrado na Junta Comercial;

IV - Anexação do Título de Registro da empresa antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

V - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;

VI – Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VII - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, sob estrito controle e fiscalização local.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da empresa antecessora.

Art. 16 Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa ou agroindústria.

§1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Serviço de Inspeção Municipal, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova empresa se obriga a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I - Facilidade de acesso;

II - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;

III - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

IV - Facilidade na delimitação da área.

V- Facilidade na obtenção da matéria-prima.

§1º A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

§2º A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que a recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§3º Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

§4º Agroindústrias familiares poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§1º A verificação da dosagem de cloro residual na água deverá ser realizado conforme a periodicidade da inspeção.

§2º Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que e quando couber.

Art. 19 As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação a recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, evitando contrafluxos e contaminação cruzada, além de apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção, conforme norma técnica específica, incluindo:

I - Estarem localizadas distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, preferentemente no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 05 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - Serem construídas em alvenaria ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com área compatível com o volume máximo da produção e, no caso de abatedouros, com o tamanho das espécies animais a serem processados,

III - possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados, quando necessários;

IV - possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V - possuir forro de material lavável e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII - dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - possuir sistema de provimento de água quente e/ou vapor e produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X - dispor de sistema de escoamento de água servida, de sangue, de resíduos, de efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

XI - dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal, quando for o caso;

XII - dispor, quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIII - dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XIV - No caso de empresas, dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento; As agroindústrias familiares, podem utilizar o banheiro da casa, desde que haja calçamento até a agroindústria.

XV - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam a limpeza perfeita e higienização;

XVI - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

XVII- 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 e roedores.

XVIII - quando o estabelecimento tiver instalado anexo a residência deve possuir acesso independente. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situados na mesma área industrial, pertencentes ou não a mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 20 Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Santo Ângelo, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

§ 3º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em fábrica de laticínios ou entreposto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

§ 5º As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador na temperatura prevista em legislação específica.

§ 6º A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM.

CAPÍTULO VI DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 21 Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir, obedecendo a legislação vigente para cada espécie.

Art. 22 Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

Art. 23 Em suínos, depilar e raspar logo após o esaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 24 Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 25 Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 26 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 e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico respondem, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 27 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

§ 2º Os produtos utilizados na sanitização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 28 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.

Art. 29 A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 30 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro, boné, touca ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 31 Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 32 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.

Art. 33 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 34 Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 35 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 36 Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados” ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 37 Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ou pelo proprietário no caso das agroindústrias familiares, e serem livres de gatos, cães e outros animais.

Art. 38 Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 39 Deverão ser limpas e desinfetadas as instalações e equipamentos, todas as vezes que o SIM julgar necessário.

Art. 40 Deverão ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 41 Não será permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança, em seus anexos e na expedição.

Art. 42 Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.

CAPÍTULO VIII DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 43 Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos 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. 44 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.

Art. 45 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 46 Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, que será aprovado pelo SIM.

§ 2º A rotulagem e carimbagem seguirá orientação do SIM, observada a legislação em vigor.

Art. 47 Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura e Resoluções RDC nº 359 e 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como o Código de Defesa do Consumidor ou as que vierem a substituir.

Art. 48 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação do SIM.

Art. 49 Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do Serviço de Inspeção Municipal, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 50 As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e rótulos, cujos modelos serão aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 51 A infraestrutura administrativa do SIM deverá contemplar:

I - recursos humanos: médicos veterinários e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Sistema, lotados no Serviço de Inspeção Municipal, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - estrutura física: sala, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção;

III - sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e número de abate, se houver, mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

IV - infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção Municipal necessite para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

§1º Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos existentes;

§2º Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura, deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

§3º Os equipamentos de informática deverão ser atualizados e com acesso à internet, estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 52 Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

Parágrafo único. Fica criada a ferramenta “Termo de Compromisso”, a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 53. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I - Advertência;
- II – Auto de Infração;
- III – Multa;
- IV – Apreensão/inutilização do produto, equipamento e utensílio;
- V - Suspensão de fabricação de produto;
- VI - Suspensão das atividades;
- VII - Cancelamento do registro do produto;
- VIII - Cancelamento do registro do estabelecimento.

Parágrafo único. A multa não pode ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e o responsável.

Art. 54 As penalidades por infração sanitária serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

§ 1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

Art. 55 As infrações sanitárias classificam-se em:

- Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 56 A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores em Unidades Financeiras Municipais (UFM's).

- I - Infrações leves: de 100 a 500 UFM's;
- II - Infrações graves: de 501 a 1000 UFM's;
- III - Infrações gravíssimas: de R\$ 1001 a 1500 UFM's.

Parágrafo único. Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa será dobrado a cada reincidência.

Art. 57 Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 58 São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o

caráter ilícito do ato; NINGUÉM PODE ALEGAR DESCONHECIMENTO DA LEI!

III - A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV – Ser o infrator primário na transgressão da referida infração.

Art. 59 São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - Ser o infrator reincidente na mesma infração;
- II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;
- IV - Ter a infração consequências danosa à saúde pública;
- V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
- VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 60 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 61 São consideradas infrações sanitárias:

- I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;
- II - Prestar serviços fiscalizados pelo SIM sem estar devidamente autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou outro órgão competente;
- III - Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
- IV - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
- V - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
- VI - Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;
- VII - Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 62 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I - Se apresentem 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 – Apresentarem-se com prazo de validade estipulado pelo fabricante expirado ou vencido;
- III - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
- VI - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Parágrafo único. Ficam excluídos desta lista queijos com mofos ou fungos que são intrínsecos daquele produto apresentado;

Art. 63 Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulterações - multa no valor de 100 UFM's a 200 UFM's quando:

- a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

- c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
- d) os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- Fraude – multa no valor de 650 UFM's a 1000 UFM's quando:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) as operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III- Falsificações – multa no valor de 1200 UFM's a 2000 UFM's quando:

- a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;
- c) produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente;

Art. 64 O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 65 A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e a terceira ao arquivo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 66 O infrator poderá protocolar defesa em um prazo de até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração.

§1º A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura, composta preferencialmente por servidores concursados com ao menos um funcionário técnico lotado no SIM e presidida pelo próprio Secretário da Agricultura.

§2º Em caso de impedimento do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o atuador, caberá defesa da decisão de primeira instância à comissão prevista inciso § 1º e em última instância ao Prefeito Municipal.

§3º O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em um prazo de até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 67 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por

concluso, procedendo seu arquivamento no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 68 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

Art. 69 Fica estabelecido o prazo limite de 05 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 70 Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 71 A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- a) a quantidade de produto processado;
- b) o resultado das análises laboratoriais anteriores;
- c) as condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- d) os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

§1º As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, em presença do fabricante do produto, ou por servidor da Secretaria Municipal de Agricultura, expressamente autorizado e treinado pelo Serviço de Inspeção Municipal para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§2º O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente através de análise do grau de risco a ser normatizada.

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais.

II - no cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada quatro meses não importando o número de produtos registrados. As análises físico-químicas de produtos prontos serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

III - para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano;

IV - para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano.

V - as análises físico-químicas e microbiológicas da água, carnes e produtos cárneos, pesca e produtos de pesca, leite e derivados devem contemplar as análises estabelecidas na Resolução nº 0001/2015 de 11 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou outra normatização que venha a vigorar.

Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção Municipal as informações que o mesmo julgar necessário.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal e/ou o Serviço de Inspeção Municipal podem, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises;

§ 4º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises

sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final.

§ 6º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no SIM, conforme determinados pelos critérios a seguir:

- a) De um a dez produtos registrados: análise de 01 (um) produto;
- b) De onze a vinte produtos registrados: análise de 02 (dois) produtos diferentes;
- c) De vinte um a trinta produtos registrados: análise de 03 (três) produtos diferentes;
- d) Mais de trinta produtos registrados: análise de 04 (quatro) produtos diferentes;

Art. 72 Se for constatado em uma análise que o produto está fora dos padrões legais, a produção será imediatamente suspensa, ou seja, o estabelecimento ficará proibido de produzir e comercializar o produto analisado, devendo ainda o estabelecimento, obrigatoriamente, realizar uma revisão das Boas Práticas de Fabricação junto ao responsável pelo controle de qualidade. Após a constatação da causa da irregularidade, o SIM solicitará nova análise, de outro lote, o mais rápido possível.

§1º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§2º O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório.

Art. 73 Em caso de nova não conformidade, o lote apreendido será inutilizado, e a produção do referido produto continuará suspensa, sendo que o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório.

Art. 74 A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 75 Consideram-se como parâmetros legais vigentes microbiológicos e físico-químicos de água e produtos, aqueles estabelecidos através da Resolução SEAPI nº 1 de 11 de novembro de 2015 com devidas alterações constantes na Resolução SEAPI nº 1 de 03 de fevereiro de 2016.

Art. 76 O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao Serviço de Inspeção Municipal, dentro do mês da coleta, será autuado.

§ 1º No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo Serviço de Inspeção Municipal em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

§ 2º No caso de nova reincidência de não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 77 Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal para que este autorize a visualização e acesso. Somente será permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento mediante autorização prévia do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito o Prefeito Municipal e o Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 78 Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não

registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio.

Art. 79 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 80 Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

- I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
- II – princípios básicos ou composição centesimal;
- III – tecnologia do produto.

Art. 81 Para realizar os serviços de fiscalização no comércio, o Serviço de Inspeção Municipal participará em conjunto com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo, como a vigilância Sanitária. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 82 O estabelecimento responderá legal e juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 83 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, ficando o Secretário Municipal de Agricultura, autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 84 Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o quinto dia do mês subsequente ao mês informado.

Art. 85 Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos deverá ser entregue em duas vias.

Art. 86 As taxas de Registro e Inspeção Municipal estão previstas no art. 82, 83, 84 e 85 da Lei Municipal nº 4.163, de 27 de setembro de 2018, e anexos.

Art. 87 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

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

Art. 89 Revoga-se o Decreto nº 2.842, de 23 de novembro de 2001.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

CENTRO ADMINISTRATIVO JOSÉ ALCEBÍADES DE OLIVEIRA, em 08 de novembro de 2018.

JACQUES GONÇALVES BARBOSA

Prefeito

Publicado por:

Carla Janice Timm

Código Identificador:9F9C4CE9

SECRETARIA GERAL

DECRETO Nº 3.801 DE 28 DE NOVEMBRO DE 2018. FIXA O PROCEDIMENTO PARA SUBSTITUIÇÃO DOS VALES-TRANSPORTES UTILIZADOS NO TRANSPORTE COLETIVO URBANO DE SANTO ÂNGELO.