

DECRETO Nº 2.544, DE 17 DE FEVEREIRO DE 2020.

Regulamenta a Lei nº 3.737, de 17 de janeiro de 2019, que cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal do Serviço Municipal de Inspeção Municipal - SIM.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica Municipal e tendo em vista o disposto na Lei 3.737, de 17 de janeiro de 2019,

DECRETA:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulamentam, em todo o território do Município de Arroio do Meio, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, de competência do Município de Arroio do Meio, nos termos da Lei Federal 7.889/89 e da Lei Municipal 3.737, de 17 de janeiro de 2019, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, no âmbito do território municipal.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Meio fica autorizado a firmar parcerias com demais órgãos oficiais para execução de ações fiscais de cunho sanitário.

Art. 3º Para fins deste Decreto, ficam estabelecidos os seguintes conceitos:

I - estabelecimento de produtos de origem animal: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados

II - matéria-prima: é o elemento de origem animal com o qual se fabrica determinado produto;

III - produto ou derivado de origem animal: resultado do beneficiamento ou industrialização de produtos extraídos ou originados de animais;

IV - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos, não sendo válida a utilização de análise oficial para autocontrole;

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

VI - análise oficial: análise efetuada por Laboratório credenciado junto ao SIM em amostras coletadas pelos servidores oficiais;

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

VIII - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

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

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

XI - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XII - espécies de açougue: são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XIII - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, a limpeza e a sanitização;

XIV - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XV - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

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

XVII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos

descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVIII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

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

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

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

XXII - Serviço de Inspeção Municipal (SIM): órgão oficial do Município responsável pela inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

XXIII - Unidade de Referência Municipal (URM): indexadora de todas as taxas e tributos municipais atualizada por índice de correção anual;

XXIV - Código de Defesa do Consumidor (CDC): é um conjunto de normas que regulam as relações de consumo, protegendo o consumidor e colocando os órgãos e entidades de defesa do consumidor a seu serviço; e

XXV - Processo Administrativo Sanitário (PAS): Procedimento administrativo com sequência de atividades administrativas interligadas entre si, que visa alcançar determinado efeito previsto em Lei.

## CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial, sanitário e tecnológico a inspeção, a fiscalização e a supervisão das atividades ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, também a auditoria dos programas de autocontrole e dos processos.

§ 2º Poderá ser realizada, ainda, em produtos afins, como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos, entre outros que possam ser utilizados na indústria de alimentos.

Art. 5º Pessoas físicas ou jurídicas flagradas exercendo atividades contempladas neste regulamento, de forma irregular, ou seja, clandestina, estão sujeitos às sanções legais administrativas, cíveis e criminais, previstas em legislação municipal, estadual ou federal.

Art. 6º Fica a cargo do chefe do Executivo Municipal e do Secretário Municipal da Agricultura fazer cumprir as normas e regulamentos que regem a inspeção e fiscalização industrial, sanitária e tecnológica no Município de Arroio do Meio.

Parágrafo único. Além do presente Decreto, outras normas legais poderão ser

expedidas para regulamentar assuntos inerentes à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 7º A função de Coordenador do SIM será exercida pelo Secretário Municipal da Agricultura ou por servidor público, de provimento efetivo, designado para a função, sem direito a gratificação, comissionamento ou função gratificada.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são atribuições dos fiscais municipais, Médicos Veterinários lotados no Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, podendo ser auxiliados por agente de inspeção que, neste caso, ficam submetidos às determinações dos servidores técnicos referidos neste artigo.

§ 1º Os prestadores de serviço terceirizado nos limites de sua competência, atuarão com a supervisão dos Médicos Veterinários servidores efetivos do Serviço de Inspeção Municipal;

§ 2º O credenciamento de prestadores de serviço será feito pelo Município de Arroio do Meio na forma da Lei Federal nº 8.666/93, outra pertinente ao assunto, ou àquelas que as substituam;

§ 3º O Município de Arroio do Meio poderá, a qualquer momento, denunciar e desfazer o instrumento jurídico de que trata o parágrafo anterior, bem como, poderá descredenciar os prestadores de serviço técnico e operacional, Médicos Veterinários e auxiliares de inspeção, respectivamente, quando constatadas deficiências no serviço prestado ou descumprimento da legislação vigente.

§ 4º Além das obrigações constantes no instrumento jurídico celebrado com o Município de Arroio do Meio, os prestadores de serviço devem:

I - Ter a disposição, no mínimo, dois Médicos Veterinários;

II - Ter profissional capacitado para substituição nos casos de dispensas,

licença por motivo de saúde, férias ou outros que obriguem o afastamento;

III - Os profissionais deverão passar por capacitação e estarem aptos a assumir a função;

IV - Cumprir as determinações do Serviço de Inspeção Municipal, atendendo as legislações vigentes pertinentes à atividade;

V - Dispor de meios para aprimoramento e atualização técnica;

VI - Participar de cursos e eventos realizados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VII - Manter sob sua guarda e responsabilidade os carimbos e documentos oficiais, devolvendo-os imediatamente após ser descredenciado ou o rompimento do instrumento legal;

VIII - Desenvolver a atividade de acordo com a sistemática de funcionamento do SIM, tanto documental quanto prática;

IX - Comparecer aos locais para onde for designado, em horários previamente estabelecidos.

§ 5º No caso de prestação de serviço credenciado, por meio de profissionais terceirizados, cabe ao Serviço de Inspeção Municipal:

I - Oficiar o setor competente do Município caso a avaliação do prestador de serviço credenciado não atenda às exigências da atividade, não sendo capacitado para o desempenho da função, a fim de que seja promovido o descredenciamento;

II - Supervisionar e coordenar a atividade do prestador de serviço junto aos estabelecimentos nos quais realizará suas atividades;

III - Prestar auxílio técnico e administrativo ao prestador de serviços;

IV - Suspender a atividade do prestador de serviço no caso de descumprimento da legislação vigente ou determinações do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 6º Os prestadores de serviço não poderão ter qualquer vínculo, seja por meio de responsabilidade técnica, prestação de serviços (de consultoria ou qualquer outro) e/ou parentesco consanguíneo ou afim com algum dos proprietários dos estabelecimentos ou da administração direta;

§ 7º Outros casos que configurem conflito de interesse serão encaminhados à Assessoria Jurídica do Município para que seja emitido parecer e para que possam ser tomadas as medidas necessárias.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

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

III - nos estabelecimentos que recebam, industrializem, manipulem, armazenem e transportem carne e produtos cárneos;

IV - nos estabelecimentos que recebam, industrializem, armazenem, distribuam e transportem o pescado e seus derivados;

V - nos estabelecimentos que produzam, recebam, industrializem, manipulem, armazenem e distribuam ovos e seus derivados;

VI - nos estabelecimentos que produzam, recebam, beneficiem,



industrializem, armazenem e transportem o leite e seus derivados;

VII - nos estabelecimentos que extraiam, recebam, beneficiem, industrializem, armazenem ou transportem produtos de abelhas e seus derivados;

VIII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

IX - qualquer estabelecimento que realize a industrialização e o beneficiamento de produtos de origem animal;

X - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e derivados de origem animal;

Art. 10. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º Para estabelecimentos que realizem abate, a inspeção será instalada de forma permanente.

§ 2º Nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal a inspeção será periódica, com frequência estabelecida em norma complementar.

§ 3º O horário de funcionamento dos locais onde a presença do Médico Veterinário é obrigatória será acordado entre o SIM e o responsável legal pelo estabelecimento, levando-se em consideração a carga horária do servidor.

Art. 11. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão seguir os padrões determinados em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), quando houver, atender ao disposto no regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos e legislação vigente que regula o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, ambos

estabelecidos pelo órgão regulador competente, bem como atender ao disposto no Código de Defesa do Consumidor (CDC), ou qualquer dispositivo legal que os substitua.

Art. 12. A inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal abrangem, entre outras, as seguintes atividades:

I - inspecionar, *ante mortem e post mortem*, as diferentes espécies animais;

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

III - verificar a prática de higiene e os hábitos higiênicos adotados pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificar e avaliar os programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - conjecturar acerca da viabilidade de registro de estabelecimento e produto;

VI - coletar amostras para ensaios microbiológicos, físico químicos, de biologia molecular, histológicos e demais que se fizerem necessários à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, tanto na indústria quanto no mercado de consumo, a fim de atender o cronograma de análises oficiais;

VII - avaliar informações inerentes à produção primária e suas implicações na saúde animal e saúde pública;

VIII - preservar o bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificar a água de abastecimento, por meio de testes rápidos, *in loco*, e análises laboratoriais, conforme cronograma de análises oficiais;

X - inspecionar e fiscalizar todas as fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte dos produtos, comestíveis e não comestíveis, suas matérias primas, tendo ou não adição de vegetais;

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

XII - verificar os meios de transporte de animais vivos, produtos de origem animal, derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;

XIII - controlar resíduos e contaminantes em produtos de origem animal, de acordo com a legislação vigente e obrigatoriedade de análises;

XIV - verificar a existência de rastreabilidade para animais, matérias-primas, insumos, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificar, sanitariamente, os produtos de origem animal; e

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que julgados indispensáveis ao processo produtivo.

Art. 13. Os procedimentos de inspeção e fiscalização poderão ser alterados pelo SIM, mediante avaliação de risco.

Parágrafo único. A avaliação de risco poderá ser estabelecida em norma complementar.

Art. 14. Os servidores do SIM terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o artigo 9º.

Parágrafo único. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial,

nos casos de risco a sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de sua atividade.

## TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio no território do Município de Arroio do Meio ou fora dele, nos casos de equivalência em programa estadual ou federal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem; e
- VII - de produtos não comestíveis.

## CAPÍTULO I ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I - abatedouro frigorífico; e
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

## CAPÍTULO II

### ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado; e

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

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

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

## CAPÍTULO III

### DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

## II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

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

## CAPÍTULO IV

### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e III - posto de refrigeração.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao

acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto. Também destinada à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos.

§ 3º Para fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e unidade de beneficiamento, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento, expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

## CAPÍTULO V

### DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

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

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

## CAPÍTULO VI

### DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 21. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio e prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

## CAPÍTULO VII

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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



TÍTULO III  
DO REGISTRO, DA REFORMA, DA TRANSFERÊNCIA E DO CANCELAMENTO  
CAPÍTULO I  
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Todo estabelecimento que receba, industrialize, manipule, transporte e armazene produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal, Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Federal, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Lei Municipal 3.737, de 17 de janeiro de 2019 e utilizar a classificação que consta no presente Decreto.

Art. 24. Sendo cumpridas as exigências legais, o estabelecimento receberá um Título de Registro.

§ 1º É obrigação do representante legal do estabelecimento manter atualizado o registro junto ao SIM.

§ 2º O Título de Registro poderá ser cassado a qualquer momento pelo órgão competente caso não sejam atendidas as exigências contidas neste decreto e nas normas complementares que vierem a ser expedidas.

Art. 25. O proprietário ou responsável legal poderá requerer vistoria prévia para avaliação técnica de viabilidade.

Parágrafo unico. Após a vistoria, o SIM emitirá parecer com as considerações a respeito da área ou instalações para produção de alimentos.

Art. 26. O Requerimento de Vistoria Técnica de Viabilidade deverá ser encaminhado ao SIM através do Protocolo geral da prefeitura, gerando expediente administrativo no qual serão juntados os demais documentos para registro.

§ 1º Para que seja realizada a vistoria técnica de viabilidade, o requerimento

encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal deverá conter os dados do responsável legal (nome, CPF, endereço residencial, telefone para contato e e-mail) e a localização exata onde se pretende instalar a atividade;

§ 2º Não será tolerada nenhum tipo de atividade relacionada a este decreto no local a ser vistoriado antes da obtenção do registro junto ao órgão competente;

§ 3º Havendo qualquer atividade irregular no local, serão tomadas as medidas legais cabíveis.

Art. 27. Após a vistoria técnica de viabilidade com parecer favorável, o proprietário ou responsável legal deverá encaminhar ao SIM os seguintes documentos:

I - requerimento para avaliação de plantas e memorial descritivo da construção civil;

II - memorial descritivo da construção civil;

III - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pela construção;

IV - as seguintes plantas:

a) planta de situação e localização;

b) planta de cortes e fachadas;

c) planta baixa de todos os prédios e pavimentos, com o *layout* dos equipamentos, móveis e o que mais conste no estabelecimento; e

V - memorial econômico-sanitário;

§ 1º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

§ 2º As plantas serão avaliadas pelo Serviço de Inspeção Municipal que poderá DEFERI-LAS, DEFERI-LAS COM RESSALVA ou INDEFERI-LAS.

§ 3º Em qualquer um dos casos constantes no §2º deste artigo, as plantas serão

carimbadas conforme a avaliação e o SIM emitirá um ofício que será entregue ao proprietário ou responsável legal com o despacho.

§ 4º Os documentos exigidos neste artigo devem ser protocolados ao SIM em três vias, no caso de abatedouros frigoríficos, e duas vias nos demais casos.

Art. 28. Assim que as plantas forem deferidas ou deferidas com ressalvas, pode-se seguir com o processo de registro, entregando ao SIM o requerimento para juntada de documentos, com os seguintes anexos:

I - requerimento de registro direcionado ao coordenador do serviço de inspeção municipal;

II - regularização ambiental, se necessária, conforme legislação pertinente ao assunto;

III - cópia do CNPJ ou bloco de produtor rural; IV - cópia da Inscrição Estadual atualizada;

V - certidão de propriedade ou documento equivalente emitido pela autoridade registraria competente vinculado ao endereço do estabelecimento;

VI - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional habilitado, contratado pelo estabelecimento;

VII - termo de responsabilidade; e VIII - termo de livre acesso.

Parágrafo unico. É obrigatório o encaminhamento da planta com as ressalvas atendidas, quando houver, juntamente com os documentos listados nos incisos acima.

Art. 29. Para registro dos produtos que serão fabricados no estabelecimento, deverá ser encaminhado, através do protocolo geral, memorial descritivo do processo de fabricação, composição e de rotulagem de produto – preenchido corretamente e com layout do rótulo anexo.

§ 1º Cada rótulo receberá um número sequencial dado pelo próprio estabelecimento, seguido do número de registro.

§ 2º A avaliação dos memoriais descritivos do processo de fabricação, composição e rotulagem do produto, assim como o *layout* do rótulo, poderão ser DEFERIDOS, DEFERIDOS COM RESSALVAS ou INDEFERIDOS, recebendo um carimbo conforme a situação.

§ 3º Um ofício será emitido pelo SIM após a avaliação de cada memorial descritivo de registro de produto com as considerações técnicas.

Art. 30. Somente será dado encaminhamento ao processo que possuir toda a documentação, entregue em duas vias.

Parágrafo único. O modelo padrão dos documentos a serem encaminhados, será instituído em norma complementar e estes estarão disponíveis no site da Município de Arroio do Meio.

Art. 31. Concluída a instalação industrial, o responsável legal deverá solicitar ao SIM a vistoria final.

§ 1º O Requerimento de Vistoria Final deverá ser encaminhado ao SIM através do Protocolo Geral do Município.

§ 2º O SIM emitirá um parecer autorizando ou não o início das atividades.

§ 3º O estabelecimento estando autorizado a iniciar os trabalhos, compete ao SIM implantar a inspeção no local imediatamente.

Art. 32. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 33. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Serviço de Inspeção Municipal emitirá o título de registro, no qual constará no

mínimo o número do registro do estabelecimento, o nome ou razão social, o CNPJ ou CPF, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O título de registro deve ser assinado pelo Coordenador do SIM.

Art. 34. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

## CAPÍTULO II DA REFORMA

Art. 35. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos já registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 36. Para atender ao disposto no artigo anterior, devem ser encaminhados os seguintes documentos por meio do Protocolo Geral do Município:

I - memorial econômico sanitário;

II - requerimento para avaliação de plantas e memorial descritivo da construção civil;

III - memorial descritivo da construção civil;

IV - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pela construção;

V - as seguintes plantas:

a) planta de situação e localização;

b) planta de cortes e fachadas;

c) planta baixa de todos os prédios e pavimentos, com o *layout* dos equipamentos, móveis e o que mais conste no estabelecimento; e

§ 1º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de reforma.

§ 2º As plantas serão avaliadas pelo Serviço de Inspeção Municipal que poderá DEFERI-LAS, DEFERI-LAS COM RESSALVA ou INDEFERI-LAS.

§ 3º Em qualquer um dos casos constantes no §2º deste artigo, as plantas serão carimbadas conforme a avaliação e o SIM emitirá um ofício que será entregue ao proprietário ou responsável legal com o despacho.

§ 4º Os documentos exigidos neste artigo devem ser entregues ao SIM em três vias, no caso de abatedouros frigoríficos, e duas vias nos demais casos.

§ 5º O SIM avaliará possível dano sanitário à produção de alimentos e determinará a suspensão da atividade ou não durante a reforma ou alteração.

§ 6º Caso a alteração seja realizada em etapas, o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM o cronograma de execução com os prazos pré-estabelecidos.

§ 7º As plantas deverão seguir as normas estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

### CAPÍTULO III

#### DA TRANSFERÊNCIA E ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL

Art. 37. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser vendido, alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

§ 2º Enquanto a transferência não se efetuar, o proprietário, em nome do qual esteja registrado o estabelecimento, continuará respondendo pelas irregularidades verificadas pela autoridade competente.

§ 3º No caso de o vendedor, alienante, locador ou arrendador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, alienatário, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 4º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo proprietário será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 38. O processo de transferência ou alteração da razão social obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Parágrafo único. Devem ser encaminhados todos os documentos onde conste a razão social com a alteração dos dados.

#### CAPÍTULO IV DO CANCELAMENTO

Art. 39. O cancelamento de registro poderá ocorrer a pedido ou de ofício.

§ 1º Será cancelado de ofício o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

§ 2º O proprietário pelo estabelecimento poderá pedir cancelamento do registro a qualquer momento.

§ 3º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 40. Uma vez cancelado o registro, só será concedida autorização para funcionamento com a abertura de um novo processo.

TÍTULO IV  
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS  
CAPÍTULO I  
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localizado distante de fontes produtoras de mau cheiro ou de poluentes de qualquer natureza que possam vir a comprometer as características e a qualidade do produto;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação com material compacto que evite poeira; V - perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

VI - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do



estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento e/ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VIII - dependências ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

IX - ordenamento físico ou técnico das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

X - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

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

XII - forro ou telhado adequado, sem frestas, nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XIII - pisos lisos, de cor clara, impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para os efluentes sanitários e industriais;

XIV - ralos de fácil higienização e sifonados;

XV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos, utensílios e materiais específicos nos acessos à área de produção;

XVI - pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XVII - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVIII - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XIX - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XX - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXI - local adequado para a higienização de utensílios;

XXII - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis identificados na cor vermelha;

XXIII - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais;

XXIV - instalação de equipamento clorador para tratamento da água, com resultado de cloro residual no ponto interno da área de produção entre 0,2 e 2 ppm;

XXV - água potável nas áreas de produção industrial;

XXVI - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXVII - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXVIII - vestiários e sanitários, quando exigidos, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado e o acesso não pode ser comum à área de produção;

XXIX - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXX - sala para instalação do Serviço de Inspeção Municipal, com sanitário, obrigatório em estabelecimentos sob inspeção permanente e, quando solicitado, em estabelecimentos sob inspeção periódica;

XXXI - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXII - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXIII - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXIV - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXV - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando assim exigido pelo SIM;

XXXVI - ar filtrado e pressão positiva quando assim julgados necessários;

XXXVII - equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando julgado indispensável pelo SIM; e

XXXVIII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto, a critério do SIM.

Art. 43. Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos, recipientes e utensílios que satisfaçam as seguintes condições básicas comuns:

I - os equipamentos, recipientes e utensílios utilizados deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, não absorventes, resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

II - mesas de material adequado, com superfície lisa, que facilitem a higienização e a realização dos trabalhos;

III - as mesas não devem possuir pés de madeira ou outro material inadequado que possa causar dano ao alimento;

IV - caixas, bandejas, bacias e outros utensílios de material impermeável, de superfície lisa e de fácil higienização;

V - utensílios sem avarias;

VI - troca ou manutenção de utensílios sempre que considerados danificados;

VII - equipamentos de frio com tamanho e capacidade que atendam ao volume produtivo;

VIII - utensílios devem ser de tal maneira que permitam o fácil manuseio e que o manipulador realize os procedimentos sanitários adequados;

IX - demais equipamentos, recipientes e utensílios necessários e adequados aos trabalhos a serem realizados, conforme classificação dos estabelecimentos; e

X - móveis adequados, de material impermeável, que permita a correta higienização.

Art. 44. As “NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL” serão estabelecidas pelo SIM em norma complementar e levadas ao conhecimento de quem interessar.

Art. 45. Somente será autorizado pelo SIM o funcionamento de estabelecimentos que estejam devidamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam.

Art. 46. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 47. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 48. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 49. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto, sem permissão de uso do carimbo oficial.

## CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 52. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências do estabelecimento.

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

Art. 53. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados, não danificados e higienizados.

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

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

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que

executam funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 56. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades de cada estabelecimento.

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

Art. 57. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

§ 1º É proibido manter alimentos guardados nos vestiários.

§ 2º É proibido manter nos vestiários, sanitários e refeitórios, utensílio de uso industrial.

Art. 58. É proibido fumar, comer, cuspir, praticar outros hábitos que possam contaminar o alimento nas dependências destinadas à manipulação ou depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 59. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 60. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 61. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 62. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 63. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º A inspeção de saúde poderá ser solicitada sempre que a autoridade de inspeção local julgar necessário e conveniente, para qualquer funcionário, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam atividades esporadicamente na produção.

§ 2º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que possam prejudicar a inocuidade do produto.

§ 3º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 64. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 65. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades

industriais com produtos de origem animal.

Art. 66. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 67. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução para a área de produção.

Art. 68. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85° C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 69. Em todos os estabelecimentos é obrigatória a rigorosa higienização de utensílios e vasilhames, não sendo permitido o reuso de garrafas pet e baldes de outros produtos.

Art. 70. Ao se verificar não conformidade na realização do Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), o estabelecimento deve, imediatamente, fazer a correção através da higienização do local apontado, que será novamente verificado pelo inspetor.

Art. 71. É vedado o acesso de pessoas estranhas à área de produção, salvo se devidamente identificadas em documento auditável e uniformizadas, com autorização do serviço oficial.

Art. 72. Deve ser atendido ao disposto na Portaria 368 de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou a que vier a modificá-la ou substituí-la.

### CAPÍTULO III

#### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS



Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, sendo que estes ficarão sob a gestão do serviço oficial;

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

IV - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, o “Boletim de Produção”, com os dados estatísticos do volume produzido naquele período;

V - fornecer, sempre que solicitado, dados estatísticos de interesse do SIM na avaliação da produção, processo produtivo, transporte e comercialização de produtos de origem animal;

VI - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM;

VII - comunicar ao SIM, por escrito, tendo antecedência mínima de vinte e quatro horas, a realização de atividades de abate fora do cronograma normal, mencionando hora de início e de sua provável conclusão;

VIII - comunicar ao SIM, por escrito, a ocorrência de qualquer atividade fora do horário padrão de funcionamento do estabelecimento, mencionando o que será realizado e a justificativa;

IX - comunicar ao SIM, por escrito, a paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais para troca ou instalação de equipamentos, reformas estruturais de locais com avarias e demais ocorrências que possam interferir a produção de alimentos;

X - fornecer material, utensílios e substâncias necessárias aos trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras oficiais aos laboratórios credenciados no SIM;

XI - arcar com os custos das análises oficiais para atendimento do cronograma anual do SIM;

XII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

XIII - fornecer substâncias para desnaturação, descaracterização ou descarte permanente de produtos condenados, quando não houver instalações ou meios para a sua inutilização

imediatamente;

XIV - dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, dos ambientes, dos processos, e do que mais for julgado necessário pelo SIM;

XV - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

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

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

XVIII - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XIX - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos em legislação vigente, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do serviço oficial;

XX - disponibilizar alimentação de forma gratuita ao serviço oficial quando os horários para as refeições não permitam que os servidores a façam nas suas residências;

XXI - fornecer estrutura física adequada, quando julgado necessário pelo SIM; e

XXII - recolher as taxas de inspeção sanitária, estabelecidas em norma complementar, devidas por aqueles que realizam as atividades descritas no presente decreto.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do serviço oficial no local.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão de servidor do SIM.

Art. 74. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 75. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

Art. 76. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção.

Art. 77. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 78. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

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

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

## CAPÍTULO IV DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 79. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º É obrigação do estabelecimento com registro no SIM ter descrito e implantado o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

§ 2º O SIM estabelecerá, em norma complementar, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) mínimos que deverão estar descritos nos Manuais de Boas Práticas de Fabricação.

§ 3º O prazo para apresentação do plano escrito e para a implantação do Manual de BPF será determinado pelo serviço oficial.

§ 4º Serão definidos, através de norma complementar, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 80. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

## TITULO V DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 81. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente decreto será realizada de acordo com o estabelecido no Título V do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta as Leis 1.283/50 e 7.889/89, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem do assunto.

## CAPÍTULO II DA REINSPEÇÃO

Art. 82. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

Art. 83. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade do produto e de documento sanitário de trânsito, quando couber; e

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

Art. 84. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios ao consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis, para alimentação animal ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos de produtos comestíveis.

## TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 85. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal seguem o estabelecido no Título VI do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta as Leis 1.283/50 e 7.889/89, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, além dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto, publicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os RTIQs para produtos de origem animal serão estabelecidos pelo MAPA e o SIM os utilizará para o registro de produtos.

§ 2º Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

§ 3º Produtos sem regulamentação por RTIQ serão registrados somente mediante aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal, devendo ser apresentado juntamente com os documentos exigidos para o seu registro:

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

§ 4º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

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

## TÍTULO VII

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

#### CAPÍTULO I

#### DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 86. Todos os produtos de origem animal, que forem produzidos nos estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal, deverão ser registrados.

§1º O registro do produto abrange a formulação, o processo de fabricação, embalagem, o controle de qualidade, o transporte e o layout do rótulo;

§ 2º O registro de produtos deve ser renovado a cada 5 (cinco) anos, ou sempre que houver qualquer alteração.

Art. 87. O “Requerimento para registro de produto de origem animal e rótulo”, que está junto com o “Memorial descritivo do processo de fabricação, composição e de rotulagem”, é o documento que dá início ao processo de registro.

Parágrafo único. Depois de corretamente preenchido, o documento constante no *caput* deve ser protocolado no Protocolo Geral da prefeitura, gerando expediente administrativo que será avaliado.

Art. 88. O processo de registro do produto poderá ser “DEFERIDO”, “DEFERIDO COM RESSALVA” ou “INDEFERIDO”.

§ 1º O requerimento será carimbado de acordo com a situação decorrente da avaliação do memorial descritivo e do layout do rótulo;

§ 2º O deferimento com ressalva ocorrerá somente em casos que necessitem pequenas correções, sem prejuízo à descrição dos itens solicitados no memorial descritivo e no layout do rótulo que será acessado pelo consumidor.

Art. 89. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 90. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais, devendo ser anexada a ficha técnica do *mix* ao processo.

Art. 91. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Parágrafo único. Qualquer alteração deverá seguir o tramite do processo de registro, sendo apontado no Memorial Descritivo o tipo de alteração, no campo “Solicitação”.

Art. 92. O cancelamento do registro deve ser solicitado através do “Requerimento de Cancelamento de Registro de Produto”, protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura, gerando expediente administrativo que será DEFERIDO pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. O cancelamento do registro poderá ocorrer de ofício, a critério do serviço oficial, caso haja descumprimento do disposto em legislação vigente.

## CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 93. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou



embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 94. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados adequadamente, a critério do SIM.

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

### CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Art. 95. O rótulo deve obedecer às legislações federal, estadual e municipal pertinentes ao assunto.

Art. 96. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação e origem.

Art. 97. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 98. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender a legislação específica.

Art. 99. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar nestes o número de registro do produto junto ao SIM.

Parágrafo único. A informação constante no rótulo deve descrever fielmente a verdadeira natureza, composição e características do produto.

Art. 100. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - CNPJ ou CPF;
- III - identificação e endereço do estabelecimento produtor;
- IV - identificação e endereço do estabelecimento para o qual o produto foi fabricado, quando for o caso;
- V - carimbo oficial do SIM;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote; VIII - lista de ingredientes e aditivos, em ordem decrescente;

IX - número de registro do produto no SIM;

X - a descrição “INDÚSTRIA BRASILEIRA” XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário; XIV - a identificação obrigatória para alergênicos; e

XV - a expressão de registro de rótulo sem abreviações “Registro na Secretaria da Agricultura de Arroio do Meio SIM/SEAGRI sob o nº XXX/XXX”.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 101. Nos rótulos, podem constar referências a selos, prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 102. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Art. 103. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de

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

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

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

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

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 104. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 105. Nenhuma etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do serviço oficial.

Art. 106. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 107. A rotulagem em particular dos produtos de origem animal deve seguir o disposto na Seção II, Capítulo III, Título VII do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017.

## CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS

Art. 108. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado por órgão oficial competente.

Art. 109. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial.

Art. 110. Os dizeres, formatos, dimensões e empregos dos carimbos serão definidos em norma complementar.

## TÍTULO VIII DAS ANÁLISES OFICIAIS

Art. 111. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, sendo, também, obrigatória a análise da água de abastecimento do estabelecimento.

§ 1º Fica criado o cronograma anual de coleta de amostras para análises oficiais, com início em janeiro e término em dezembro;

§ 2º O cronograma de coleta poderá ser alterado a critério do SIM, quando julgado necessário.

§ 3º Sempre que o SIM julgar pertinente, poderá realizar a coleta de amostras para análises laboratoriais, mesmo fora do cronograma pré-estabelecido.

§ 4º Para a análise oficial estabelecida no cronograma anual do SIM será

coletada uma única amostra de produto representativa de um lote, em quantidade suficiente para a realização dos ensaios solicitados;

§ 5º Para análise oficial da água de abastecimento será feita a coleta de uma amostra para análise físico química e uma amostra para análise microbiológica, conforme o cronograma pré-estabelecido, além de outras análises que possam ser necessárias.

Art. 112. O laboratório para o qual serão enviadas as amostras coletadas pelo serviço oficial será credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal, que fica autorizado a celebrar convênio com este para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos, matérias-primas, ingredientes e água.

Art. 113. As metodologias analíticas utilizadas serão as adotadas oficialmente e os padrões físico químicos e microbiológicos devem respeitar a legislação vigente que os estabelece.

Art. 114. Em caso de resultado não conforme na amostra coletada, atendendo ao cronograma anual, deve ser coletada outra amostra em duplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação, mesmo sendo pertencente a outro lote.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado e outra será utilizada como contraprova;

§ 2º A amostra de contraprova deverá ficar sob a guarda do detentor ou responsável pelo produto;

§ 3º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto a conservação da amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade e inviolabilidade;

§ 4º Não devem ser coletadas amostras fiscais em duplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil

para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial, seguindo o cronograma anual; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 115. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM ou em sua presença.

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

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

§ 3º Podem ser coletados produtos diretamente no local onde encontra-se exposto à venda para o consumidor, a critério do SIM.

Art. 116. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto ou água de abastecimento.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que a estiver coletando.

Art. 117. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de vinte e quatro horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância das partes da adoção de outro método.

§ 2º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 3º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 118. Os custos das análises ficam a cargo dos estabelecimentos, sendo os laudos encaminhados pelo laboratório ao SIM para que sejam avaliados.

§ 1º O laudo será carimbado como “CONFORME” ou “NÃO CONFORME”, de acordo com o resultado da análise;

§ 2º Nos casos de resultados de análises fiscais de produtos e matérias primas que não atendam ao disposto na legislação, ou seja, não conformes, o SIM autuará o interessado, através de Auto de Infração, e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes, conforme o Art. 155 deste decreto;

§ 3º Para análises fiscais da água de abastecimento em desconformidade com a legislação vigente será feita a autuação, por meio de Auto de Infração, repetindo-se a análise do parâmetro não conforme;

§ 4º Caso a reanálise descrita no parágrafo anterior resulte novamente em desconformidade, a atividade do estabelecimento será suspensa até a resolução do problema.

Art. 119. As análises oficiais do cronograma anual devem ser feitas periodicamente, de forma aleatória, de modo que todos os produtos sejam analisados no espaço de um ano.

§ 1º Os produtos com maior volume de produção, conforme apresentado no boletim de produção mensal, poderão ser analisados com maior frequência, a critério do SIM;



§ 2º Caso seja necessário, de acordo com uma avaliação de risco, estabelecida em norma complementar, podem ser feitas mais de uma coleta anual por produto.

Art. 120. A frequência da coleta das amostras será definida em norma complementar.

## TÍTULO IX DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 121. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Art. 122. Todos os produtos de origem animal em trânsito no Município de Arroio do Meio deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelo SIM.

Art. 123. As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados em local comum a produtos ou mercadorias de outra natureza que possam os contaminar ou trazer riscos à saúde pública.

Art. 124. Os produtos de origem animal que estiverem em trânsito deverão ter, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

- I - nota fiscal do estabelecimento ou nota fiscal do produto; e
- II - licença de transporte (licença emitida por órgão sanitário – Vigilância Sanitária) do veículo transportador.

Art. 125. Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste

Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhes darão a destinação conveniente.

Art. 126. Os produtos ou matérias-primas de origem animal que estiverem deteriorados ou alterados serão inutilizados imediatamente.

Art. 127. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte, ou sempre que se julgar necessário;

Art. 128. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas regulamentares que dispõe sobre o assunto.

TÍTULO X  
DAS RESPONSABILIDADES  
CAPÍTULO I  
DAS RESPONSABILIDADES

Art. 129. Serão responsabilizados pelas infrações na forma da Lei que regulamente o SIM as pessoas físicas ou jurídicas:

I - que fornecem matéria-prima ou produto de origem animal, desde sua obtenção na origem até chegarem em estabelecimento sob inspeção sanitária;

II - responsável legal, seja proprietário, arrendatário, locatário ou alienatário de estabelecimento registrado no SIM que recebeu a matéria-prima ou produto;

III - que possuam estabelecimento que realize a manipulação, beneficiamento, processamento, fracionamento, industrialização, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e/ou distribuidores de matérias-primas ou produtos de origem animal;

IV - que façam expedição ou transporte de matérias-primas ou produtos de origem animal; e

V - que produzam, manipulem, beneficiem, armazenem e/ou transportem produtos de origem animal sem registro no órgão sanitário.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

## TÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 130. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida aos servidores para autorização à visualização ou acesso. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização da autoridade fiscal e na presença deste.

Art. 131. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelos servidores técnicos do SIM.

Art. 132. O SIM expedirá normas necessárias à execução deste decreto ou para assuntos pertinentes à Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 133. O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 134. Fica revogado o Decreto 2.507, de 14 de agosto de 2019.

Arroio do Meio, 17 de fevereiro de 2020.

KLAUS WERNER SCHNACK  
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE  
Data Supra

ELUISE HAMMES  
Vice-Prefeita Municipal  
Coordenadora da Secretaria da Administração