Prefeitura Municipal de Jaguarão
Rua. 27 de Janeiro, 422
CEP 96300 000 – Jaguarão – RS
Fone. (53) 32611999

DECRETO Nº 070, DE 17 DE ABRIL DE 2020.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE JAGUARÃO-RS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE JAGUARÃO, Favio Marcel Telis Gonzalez, no uso de suas atribuições legais

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal é de competência da Prefeitura de Jaguarão, nos Termos da Lei Federal 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal 7889 de 23 novembro de 1989, Lei Federal 8078 de 11 de setembro de 1990 (Código Defesa do Consumidor), Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017, Decreto Estadual nº 53.848 de 21 de dezembro de 2017; Instrução Normativa Estadual nº 001 de 2015 e nº 001 de 2016, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal vinculado a Secretária de Desenvolvimento Rural.

Art. 2º. A Inspeção e fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal serão exercidas em todo território do Município de Jaguarão-RS, em relação as condições de higiene sanitária a serem preenchidas pelos matadouros (frigoríficos) e demais produtos de origem animal.

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal "SIM" obedecerá a estas normas em consonância com prioridade de preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e integridade dos produtos, bem como a saúde e os interesses do consumidor.

Art.4º. O cargo de Coordenador Serviço de Inspeção Municipal será exercido por um Médico Veterinário.

§ 1°. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuições de servidor efetivo lotado na Secretária Desenvolvimento Rural com formação em Medicina Veterinária.

§ 2°. Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM, tem autorização para conduzir veículo oficial.

§ 3°. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco a integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 5°. Será de responsabilidade do Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas, e outras que venham ser implantadas, por meio de dispositivo legais que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2° deste regulamento.

Parágrafo Único - Além deste regulamento, outras determinações que vierem por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

I- Classificação dos estabelecimentos;

II- As condições exigidas para o registro;

III- A padronização dos produtos industrializados de origem animal e o registro de rótulos;

IV- A higiene dos estabelecimentos e boas práticas de fabricação;

V- A inspeção "*Ante e Post Morten*" dos animais destinados ao abate;

VI - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal durante todas as fases de produção e industrialização;

VII - Análises de laboratório de água de abastecimento e produtos de origem animal;

VIII - Trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;

A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais diretrizes a serem impressos na embalagem de outros produtos de origem animal;

A entrada de animais e saídas de produtos, somente com certificado sanitário;

Fiscalização e execução de autos de infração;

Normas técnicas para instalação e equipamentos;

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

Art. 6°. Qualquer estabelecimento que realize abate de animais de açougue, beneficie e industrialize ou armazene e distribua produtos de origem animal, obrigatoriamente, deverá

requerer registro prévio junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM vinculado a Secretária de Desenvolvimento Rural sempre que se tratar comércio municipal ou outro órgão oficial, Estadual ou Federal, ficando condicionado ao cumprimento das normas legais que regem esse processo.

Art. 7º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

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

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória;

§ 3º Os demais estabelecimentos receberão inspeção e fiscalização periódicas;

§4º A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no regulamento;

§ 5º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 8º. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

TÍTULO II
OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - Observar, fazer observar e 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 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;

IV - Fornecer, até o dia 10 de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, processamento, transporte e comércio de produtos de origem animal (Mapa de Produção);

V - Avisar, com antecedência da chegada de animais para abate, e fornecer todos os dados solicitados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI - Comunicar ao serviço de inspeção municipal com antecedência de 24 horas, toda e qualquer atividade a ser realizada pelo estabelecimento de abate, bem como do cancelamento desta;

VII - Disponibilizar dependências adequadas para uso do SIM, com material necessário, como armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados a inspeção municipal para seu uso exclusivo, se assim for julgado indispensável;

VIII - Além do registro, atender as exigências técnicas higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM.

IX - Manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados;

X - Atender ao Serviço de Inspeção sempre que solicitado, não sendo permitido negar o acesso deste ou pré-determinar os dias para que sejam realizadas as atividades de fiscalização;

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

XII - Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos;

XIII - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do Serviço de Inspeção Municipal.

XIV – Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal de inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador Serviço de Inspeção Municipal junto ao estabelecimento;

XV- Quando houver um período padronizado de funcionamento, a empresa deverá fornecer um fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão. Quando não houver uma padronização, a empresa deverá dar aviso antecipado de 48 horas no mínimo, sobre o funcionamento do estabelecimento.

Art. 10º. Todos os estabelecimentos de que trata este Decreto devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino dos produtos.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos que recebem matérias-primas de outros produtores devem manter atualizado o cadastro dos mesmos.

Art. 11. Para funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal obrigatoriamente deverá ter aprovação e registro prévio do SIM de seus projetos e localização.

TÍTULO III
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12. A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida após estudo técnico do SIM. Algumas classificações possíveis que podem ser usadas num preenchimento preliminar são:

Os de carnes e derivados:

- Abatedouro frigorífico: 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.

- Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: 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.

Os de leite e derivados:

- Granja leiteira: 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.

- Usina de beneficiamento de leite: Para os fins deste Decreto, entende-se por usina 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

- Fábrica de laticínios: Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, 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, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

- Micro queijaria: Para fins deste Decreto, entende-se por Micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros.

a) Os de pescados e derivados:

- Abatedouro frigorífico de pescado: Para fins deste Decreto, entende-se por "abatedouro frigorifico e entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, neste caso, satisfazendo às exigências para unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

- Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 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, podendo realizar a depuração de moluscos bivalves, desde que possua estrutura necessária.

d) Os de ovos e derivados:

- Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: 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.

- Granja de produção de ovos: 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.

É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: 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.

- Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados. 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.

e) Entreposto cárneos e entreposto de laticínios:

- Entende-se o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza e cárneos.

g) Entreposto de produtos de origem animal:

- 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.

Art. 13. 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 IV

DO REGISTRO, CANCELAMENTO E IMPLANTAÇÃO

CAPÍTULO I
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 14. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº. 7889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se a obter registro junto ao SIM.

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

II - Os entrepostos de produtos de origem animal e casas atacadistas que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos cárneos;

III - As granjas leiteiras, os postos de refrigeração de leite, as usinas de beneficiamento de leite, as fábricas de laticínios e as queijarias;

IV - As granjas avícolas e as unidades de beneficiamento de ovos e derivados;

V - As unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

VI - As unidades de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e os entrepostos de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

VII - Os supermercados, as casas comerciais e os restaurantes que, a qualquer título, comercializem ou ofertem produtos de origem animal fabricados em suas instalações.

Art. 15. Os estabelecimentos receberão um número de registro.

§1º Esses números obedecerão uma numeração própria independente fornecida pelo SIM.

§2º 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 firma, responsável legal, número do registro a localização do estabelecimento, a classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 16. O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local, terreno e do projeto.

Art. 17. O título de registro poderá ser cassado a qualquer momento pelo órgão competente, caso não sejam atendidos os requisitos técnicos e higiênico-sanitários, tanto das instalações, quanto do desenvolvimento das atividades de produção do alimento.

Art. 18. O cadastro do estabelecimento deverá ser mantido atualizado, com os documentos necessários.

Art. 19. O título de registro somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem de acordo com as exigências do órgão fiscalizador, atendendo ao exercício legal da atividade.

Art. 20. O processo de obtenção do Registro, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

A - Requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal solicitando Vistoria do Terreno para emissão de Parecer Técnico de Inspeção do terreno (em caso de novas instalações);

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

C - Declaração de Responsável Técnico;

D - Declaração de Responsável pela Produção;

E - Memorial Econômico Sanitário;

F- Fluxograma de produção;

G - Plantas de situação e localização;

H- Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos. Do estabelecimento industrial com layout (demonstrando a localização dos equipamentos, máquinas, pontos de água quente e fria, ralos, etc.) e fluxograma de produção;

I - Plantas de cortes e fachadas;

J - Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

K – Cópia da ART ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;

L - Cópia CNPJ ou do Bloco de Produtor Rural;

N - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) – registrada no órgão competente ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento devendo o profissional responsável possuir ensino superior em curso relacionado a produção de produtos de origem animal e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

O- Termo de livre acesso;

P - Licença de Operação Ambiental Expedida pela Secretária de Meio Ambiente vigente ou dispensa, no que couber, conforme Resolução CONSEMA 372/2018 ou a que vier a substituí-la e /ou alterá-la;

Q - Alvará de Localização e Funcionamento;

R - Licença de veículo para transporte de alimentos (caso haja) expedido pela SMS;

S - Memorial Descritivo do processo de fabricação, composição e rotulagem, estando anexo o layout de rótulo impresso e aprovação rótulos;

T- Alvará dos bombeiros.

U - Laudo original de análise microbiológica e físico-química de água de abastecimento, de acordo com a legislação vigente, a ser coletada pelo serviço oficial antes do início das atividades de acordo com a Resolução de Consolidação do Ministério da Saúde nº 05/2017 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

V - Manual de Boas Práticas de Fabricação Desenvolvido e assinado pelo Responsável Técnico (deverá ser entregue 90 dias após início da produção);

X - Certificado de limpeza da caixa d'água (a cada 6 meses);

Y- Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do representante legal do estabelecimento com o mínimo 16 horas e ministrado por instituição de ensino de graduação ou nível técnico e por órgãos públicos;

W - Controle de pragas e vetores por empresa habilitada;

Z - Atestado médico dos funcionários apto a manipular alimentos".

Art. 21. Em relação às Plantas, estas devem obedecer a seguinte convenção:

I Escalas:

- Situação - escala 1/500;
- Baixa - escala 1/100;
- Fachada - escala 1/50;
- Cortes - escala - 1/50;

- Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- Hidrossanitária - escala 1/100 ou 1/500;

II Cores:

Estabelecimentos novos: cor preta;

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

- Cor preta - para partes a serem conservadas;
- Cor vermelha - para partes a serem construídas;
- Cor amarela - para partes a serem demolidas;
- Cor azul - para elementos construídos em ferro;
- Cor cinza - para partes de concreto;

Art. 22. Aprovados os projetos e o cronograma de execução o projeto receberá um carimbo "PROJETO AUTORIZADO SIM", onde o requerente poderá dar início às obras.

Art. 23. O carimbo com os dizeres "PROJETO AUTORIZADO SIM" terá tamanho padronizado de 5 cm por 2,5 cm no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo "SIM", conforme modelo.

Art. 24. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a autorização do início dos trabalhos.

I - Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento;

II - Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

III - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

IV - As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo SIM conforme Normas Técnicas vigentes.

Art. 25. O estabelecimento receberá o seu registro definitivo após concluídas todas as obras, apresentadas no cronograma ficando este período com reserva de número.

CAPÍTULO II

ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL OU CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 26. 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 (a) do SIM.

Art. 27. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Coordenador do SIM;

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 firma, registrado na Junta Comercial;

IV - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda;

V - Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VI- Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, 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 firma antecessora.

Art. 28. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§ 1° No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Coordenador do S.I.M, esclarecendo os motivos da recusa;

§ 2° As firmas 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;

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

§ 4° No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1°, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é 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 firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

Art. 29. Sempre que o SIM julgar prudente ou necessitar interditar um estabelecimento clandestino poderá lacrar as instalações ao término das atividades e por período indeterminado, usando nesse procedimento lacres numerados, podendo ou não utilizar também correntes, cadeados, faixas e ofícios. Deverá, para tanto, possuir documentação que comprove tal ação.

Art.30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por um período maior de 30 dias, somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos;

Parágrafo Único: Toda e qualquer interrupção de atividade independente do período, deverá ser comunicado ao SIM de forma documental bem com retomada da mesma. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 06 meses será cancelado o respectivo registro.

CAPÍTULO III
DA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Art. 31. Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I - Localização preferencialmente em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

II - A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nos anexos correspondentes;

III - A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) 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 as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

IV - Facilidade de acesso;

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

VI - Facilidade no tratamento de esgoto e escoamento das águas residuais;

VII - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias (a cloração de água deverá ser específica para atividade).

VIII - Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015, Resolução 001 de

15 de fevereiro de 2016 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las;

IX - Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público;

X - Deverá dispor de água quente e fria para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento;

XI - A critério do Serviço de Inspeção Municipal poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações;

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

XIII - Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados;

XIV - Pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

XV - Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

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

XVII - Ter paredes e separações lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados;

XVIII - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, que não seja de madeira construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e

desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;

XIX - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

XX - Ralos de fácil higienização e sifonados;

XXI- Pisos antiderrapante impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais;

XXII - Dispor de dependências de uso exclusivo para recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

XXIII - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de preferência de aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

Parágrafo Único: Não será aceita a presença de madeira ou materiais oxidados (ferrugem) em equipamentos ou nas instalações onde são recebidos, manipulados, preparados, embalados ou armazenados produtos utilizados na alimentação humana;

XXIV - Dispor de tanque, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XXV - A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão neutro; pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido neutro, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria;

XXVI - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral e escoamento e de instalações para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XXVII - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

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

XXIX - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados nas indústrias;

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

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

XXXII - 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;

XXXIII - Laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto;

XXXIV - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório, da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada a sua entrada;

XXXV - Todas as instalações e dependências devem ser mantidas em rigorosa condição de higiene.

XXXVI – Dispor de equipamento para medição da cloração de água:

Parágrafo Único: Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretária de Agricultura do Estado ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

XXXVII- Dispor equipamentos para medição de temperatura do ambiente e da matéria-prima em todas as fases de produção até expedição;

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 32. A inspeção industrial e sanitária de que se trata esse decreto será realizada preconizando o disposto no Título V do Decreto Federal 9013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 33. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Jaguarão-RS, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

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

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

§ 4° Os veículos 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;

Art. 34. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Jaguarão-RS, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

§ 1° As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

§ 2° A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme Norma Técnica específica;

CAPÍTULO II
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 35. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000

do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

Art. 36. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 37. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Art. 38. Será permitido o início das operações de abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e eficaz sangria.

§ 1° O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser realizada com os animais suspensos por no mínimo um dos membros posteriores;

§ 2° A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 39. Em suíno, é permitido 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.

§ 1° Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente;

§ 2° 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. 40. A evisceração deverá ser realizada em local que permita a visualização pelo funcionário do SIM o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada, não devendo, portanto, ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

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

Art. 41. As cabeças deverão ser dependuradas em ganchciras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 42. A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 43. As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes de ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 44. O estabelecimento deverá proceder de forma a sempre durante processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

CAPÍTULO III
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 45. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, 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.

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

§ 2° Os produtos utilizados na sanitização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

§ 3° A higienização deve ser diária, ou sempre que necessária, nos instrumentos de trabalho;

Art. 46° Ser exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e saída dos sanitários, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 47. Deverão ser marcados equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinos a produtos comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais para tal utilizar-se à as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 48. Os matadouros e indústrias controlados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo Único - O controle de pragas deve ser realizado por empresa habilitada, com pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 49. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação.

§ 1° Será exigido dos funcionários atestado médico apto a manipular alimentos anualmente ou sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 2º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponham em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.

Art. 50. 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. 51. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 52. 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.

Art. 53. 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, adornos celulares e materiais estranhos.

Art. 54. 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. 55. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 56. Deve ser feita a lavagem e desinfecção, tantas vezes quantas necessárias, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, quaisquer outras instalações necessárias pelo SIM.

Art. 57. 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. 58. 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 "pets".

Art. 59. Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 60. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61. Os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 62. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 63. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro e industrias controladas pelo SIM como residência.

Art. 64. Vedar a entrada de pessoas estranhas no interior matadouro frigorífico, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como

Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM, registro atualizado dos visitantes.

Art. 65. O estabelecimento registrado que desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado das irregularidades, devendo estas aplicar as medidas corretivos para que sejam sanadas as não conformidades.

§ 1º Deverá ser ajustado um cronograma das medidas corretivas a serem executadas pelo estabelecimento, firmado um "Termo de Adequação".

§ 2º O não cumprimento do cronograma, vencendo os prazos estipulados, sujeita o estabelecimento as penalidades previstas neste regulamento.

TÍTULO VI

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 66. Serviço de Inspeção Municipal deve:

I - Dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização sanitária "ante e post mortem" e tecnológica, obedecendo legislação vigente.

II - Deve promover o treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e de nível médio com formação Técnico Agrícola (Auxiliar de inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e órgãos estaduais.

III - Deve dispor de meios para registro em compilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivadös, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 67. A estrutura física deve atender as necessidades para o desempenho dos trabalhos de inspeção e fiscalização, sendo composta de material administrativo, móveis, equipamento de informática, carro e o que mais for julgado indispensável ao pleno funcionamento.

§ 1º Os veículos oficiais devem ser em quantidade adequada para atender as necessidades e ter condições adequadas para o exercício das atividades em inspeção.

§ 2º A utilização dos serviços oficiais citadas no parágrafo anterior é exclusivo do SIM, devendo sempre estar a sua disposição.

TÍTULO VII
RESPONSÁVEL TÉCNICO

Art. 68. O estabelecimento deverá ter um responsável técnico de nível superior, que conheça o processo de produção.

§ 1º - Os responsáveis técnicos de que trata o parágrafo anterior deverão apresentar seus certificados ao SIM sempre que solicitado.

§ 2º - É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal (SIM), bem como acatar decisões oriundas dos mesmos.

Art. 69. O responsável técnico dos estabelecimentos deverá ter conhecimento em:

1. Microbiologia dos alimentos;
2. Contaminantes alimentares;
3. Doenças transmitidas por alimentos;
4. Qualidade da matéria prima e fornecedores;
5. Manipulação higiênica dos alimentos;
6. Boas práticas de manipulação – higiene pessoal e ambiental;
7. Práticas em manipulação de carne;
8. Processamento dos diferentes tipos de produtos de origem animal;

9. Embalagem e rotulagem para carnes processadas;
10. Análise laboratorial;
11. Procedimentos operacionais padronizados;
12. Capacitações em BPF e APPCC.

Art. 70. 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.

TÍTULO VIII

IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF e o AUTOCONTROLE

Art. 71° O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fica responsável pela aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N.° 368/97.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no SIM.

Art. 72. Todos os estabelecimentos referidos deste Decreto deverão possuir implantadas as Normas de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 73. A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

§ 1.° Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§ 2.° O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal. O estabelecimento, deverá entregar uma cópia do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) da empresa, dentro do prazo máximo de 3 (três) meses, a contar da data de concessão do Registro. Este deverá ser atualizado periodicamente, de acordo com a necessidade.

§ 3° Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP`s) da empresa.

Art. 74. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's):

- Água de abastecimento;
- Águas residuais (para matadouro-frigorífico e leite e derivados);
- Controle de pragas;
- Treinamento de funcionários;
- Higiene e saúde de funcionários;
- Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- Abate humanitário (para matadouro-frigorífico);
- Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

TÍTULO IX

DA EMBALAGEM, CARIMBAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

DA EMBALAGEM

Art.75. 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.

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

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

Art. 76. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes devidamente aprovados pelo órgão fiscalização competente;

Art. 77. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de Jaguarão-RS, deverão proceder de estabelecimentos sob a inspeção industrial e sanitária, de órgão federal ou estadual devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais permanentes.

Parágrafo Único - Tratando-se de carnes em natureza, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 78. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO II
CARIMBAGEM

Art. 79. Qualquer produto de origem animal deverá ter formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 80. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1° A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

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

§1° O carimbo oficial do SIM será de acordo pelo Decreto Municipal ou legislação que venha a substitui-la e/ou alterá-la.

§ 2° 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. 82. Os modelos de carimbos serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 83. Na parte superior a palavra "INSPECIONADO", no centro o número de registro do estabelecimento e as iniciais "S.I.M, tendo na parte inferior a palavra "SDR-JAGUARÃO-RS", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.
§ 1° As iniciais "SIM" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal.
§ 2° O carimbo do Serviço de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do SIM e constitui o sinal de garantia de que o produto está registrado e aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Município e é inspecionado pela autoridade competente.

Art. 84. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.
Parágrafo Único - Os carimbos devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.
Ar. 85. Quando constatadas irregularidades na confecção dos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Prefeitura Municipal de Jaguarão
Rua. 27 de Janeiro. 422
CEP 96300 000 - Jaguarão - RS
Fone. (53) 32611999

ESPECIFICAÇÃO DOS CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Carimbagem de Produtos:

I - Modelo 1

a) dimensões: 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro.

b) forma: elíptica no sentido horizontal.

c) dizeres: acima deve constar a palavra "Inspecionado" acompanhando a curva superior, o número de registro do estabelecimento e a palavra "SIM" isoladamente no centro, e acompanhando a curva inferior com o dizer: "SDR-JAGUARÃO-RS.

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

e) A tinta usada na carimbagem a base de violeta de genciana.

II - Modelo 2

a) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro.

b) forma: circular no sentido horizontal.

c) dizeres: idênticos ao modelo 1.

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, de produtos de origem animal.

Prefeitura Municipal de Jaguarão
Rua. 27 de Janeiro, 422
CEP 96300 000 - Jaguarão - RS
Fone. (53) 32611999

Carimbagem de Documentos:

I - Dimensões: 2,5 (dois e meio) centímetros de altura por 5 (cinco) centímetros de largura, ou 2 (dois) centímetros de altura por 4 (quatro) centímetros de largura ou a critério do SIM;

II - Forma: retangular;

III - Dizeres: as iniciais SIM colocadas horizontalmente e na parte superior, o dizer "Aprovado", "Insatisfatório" ou "Reprovado" centralizada e seguindo logo abaixo o dizer "JAGUARÃO/RS" centralizado e na parte inferior;

IV - Uso: para aprovação de documentos, plantas, rotulagens e outros;

- S.I.M. –
APROVADO
JAGUARÃO

- S.I.M. –
INSATISFATÓRIO
JAGUARÃO

CAPÍTULO III
ROTULAGEM

Art. 86. 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.

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

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

§ 3° Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 87. 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.

§ 1° O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

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

Art. 88. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 89. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 90. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

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

II - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

IV - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Decreto;

V - Marca comercial do produto, quando houver;

VI - Data da fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;

VII - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

VIII - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ e IE;

IX - Lista de ingredientes e aditivos;

X - A especificação "Indústria Brasileira";

XI - Impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Desenvolvimento Rural sob n° XXX, seguida do respectivo número de registro com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento;

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

XIII - Instruções sobre a conservação do produto;

XIV - A data de fabricação/produção 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 ou outro processo, a juízo do SIM, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares;

XV - No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante;

XVI - 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";

XVII - 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;

Art. 91. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo Único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 92. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de 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.

Art. 93. Não é permitida a fabricação de produtos sem o registro do SIM.

§ 1° O registro de rótulos seguirá formulário específico do SIM.

§ 2° O SIM terá prazo de 30 dias após o recebimento para avaliação e resposta.

TÍTULO X
DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 94. As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente em conformidade com a Lei Federal nº 7889, de 23 de novembro de 1989 quando for o caso, mediante a responsabilidade criminal.

Parágrafo Único – Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal ou outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização.

Desacato suborno ou simples tentativa.

Informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre o assunto que direta ou indiretamente interesse ao Serviço de Inspeção Municipal.

Enquadram-se como infrações quaisquer outras transgressões a outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

- desatualização documental no órgão de inspeção sanitária oficial e não cumprimentos de prazos determinados pelo SIM;

Não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberadas pelo SIM; e descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento também enquadram-se como infrações quaisquer outras transgressões as outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Art. 95. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - Proprictárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

Art. 96. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou de forma cumulativa as seguintes sanções:

I – Advertência: Quando o infrator não for reincidente e não tiver agido com dolo ou má-fé. Utilizada quando não atende à saúde pública como forma de orientação para correção do problema. Esta advertência deverá ser descrita no relatório ou planilha de inspeção, com a ciência do infrator.

II- Notificação Mensal: Utilizada para não conformidades que não atentem a Saúde Pública. Será emitida mensalmente compilando todas as não conformidades encontradas durante as fiscalizações de rotina. Os responsáveis deverão encaminhar ao SIM um relatório e/ou plano de ação especificando as ações corretivas e preventivas realizadas frente às não conformidades encontradas, dentro do prazo determinado.

III- Notificação Imediata: Utilizada para não conformidades que não atentem à Saúde Pública e quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo oü má fé, porém exige uma rápida regularização por parte da empresa. Poderá ser emitida também nos casos em que o motivo que tenha levado a uma advertência anterior não tenha sido adequadamente regularizado. Nos casos de Notificação Imediata, ficará a critério do SIM exigir um relatório e/ou plano de ação

por parte da empresa ou apenas realizar o acompanhamento da regularização da não conformidade. Caso haja 03 (três) notificações imediatas da mesma não conformidade, será emitido um Auto de Infração;

IV - Auto de Infração (Multa): Será emitido nos casos em que o infrator não for primário, ou seja, nos casos de reincidências de não conformidades anteriormente notificadas. Poderá ser emitido também, a critério do SIM, quando o infrator conhece as determinações legais e/ou determinações do SIM e mesmo assim não cumpre. Sempre deverá ser emitido também nos casos de não conformidades que atentem à saúde pública, neste caso, deverão ser tomadas as providências necessárias que poderão ser: condenação de produtos, interdição total ou parcial, suspensão das atividades e/ou de produto ou cancelamento de registro no SIM.
V- Apreensão e/ou condenação: no caso de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou apresentarem qualquer irregularidade que possa influir na qualidade do produto final e na segurança do consumidor ou ainda que foram adulterados ou apresentarem problemas de rotulagem;

VI- Interdição total ou parcial: Quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente pela inexistência de condições higiênico-sanitárias ou estruturas adequadas por número de funcionários insuficientes ou ainda por recidiva de infrações não regularizadas após advertência /notificação/auto-infração.

Art. 97. As penalidades por infração ao disposto neste Decreto serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

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

§ 2° 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, devendo os mesmos serem apresentados ao Coordenador Serviço de Inspeção Municipal para inutilização pelo próprio estabelecimento;

Art. 98. Constituem infrações sanitárias ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Animal;

II - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

III - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

IV - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

V - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Animal;

VI - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal aos produtos de origem animal;

VII - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

VIII - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

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

XII - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XIII - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção Oficial;

XIV - Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XV - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XVI - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVII - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;

XVIII - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XIX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XXI - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIII - Embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

XXVIII- Fraudar documentos oficiais;

XXIX - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 99. As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves: em que forem verificadas predominantemente circunstâncias atenuantes;

II - Moderadas: em que forem verificadas apenas uma circunstância agravante;

III - Graves: em que forem verificadas duas circunstâncias agravantes;

IV - Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de três ou mais circunstâncias agravantes;

Art. 100. 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. 101. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário;

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

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

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

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - A infração não afetar a qualidade do produto.

Art. 100. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente;

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

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

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

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

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

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

VIII- O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto;

Art. 102. A pena de multa consiste no pagamento de valores em moeda corrente, que será fixada através da conversão da Unidade de Referência Municipal - URM, tendo como valores de referência os constantes na tabela abaixo:

I - Infrações leves: 15 URM;

II - Infrações moderadas: 40 URM;

III - Infrações graves: 80 URM;

IV - Infrações gravíssimas: 160 URM.

§ 1º Em caso de reincidência, aplicar-se-á o dobro dos valores especificados nos incisos anteriores;

§ 2º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo;

§ 3º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo;

§ 4º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 103. Para efeito de apreensão e/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 - Apresentem-se alterados;

II - Apresentem-se fraudados;

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

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

V - Contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - Não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

X - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

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

XII - Apresentem embalagens estufadas, quando este não for próprio do processo de embalagem;

XIII - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - Estejam com o prazo de validade expirado;

XV - Não possuam procedência conhecida;

XVI - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

XVII - Podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 104. As carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

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

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

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

Art. 105. O pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - Apresentem sinais de deterioração;

III - Sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - Apresentem infecções musculares maciças por parasitas;

V - Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

VII - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 106. Os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - Mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - Rompimento da casca e estejam sujos;

VII - Rompimento da casca e das membranas testáceas;

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

Art. 107. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

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

III- Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - Revele presença de colostro;

V – Produtor de leite não cadastrado na Inspetoria Veterinária Estadual.

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

Art. 108. Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - Não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares;

II - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 109. São considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 110. Independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 111. O Processo Administrativo Sanitário - PAS terá início com a lavratura do auto de infração que será lavrado, preferencialmente, no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária, ou na sede do órgão competente devendo obrigatoriamente conter:

I - Nome do autuado, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação;

II - Data, local e hora na qual a irregularidade foi autuada;

III - Descrição da infração e dispositivos legais que embasam;

IV - Assinatura do autuado, ou na sua recusa, uma testemunha;

V - Prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

VI - Identificação e assinatura do Médico (a) Veterinário (a) autuante.

§ 1° 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.

§ 2° 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, para ciência do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 112. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias a primeira será entregue ao infrator, a segunda ao coordenador do SIM.

Parágrafo Único. O Coordenador do SIM em posse da segunda via do auto de infração deverá, dentro do menor prazo possível, abrir novo Processo Administrativo Sanitário.

Art. 113. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo Único. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 114. O infrator poderá protocolar defesa por escrito até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Coordenador do SIM e ao Secretário Desenvolvimento Rural e, em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal amparado legalmente pela Procuradoria Jurídica do Município.

§ 2º Em caso de impedimento do Coordenador do SIM em julgar a primeira instância, caberá decisão da primeira instância ao Secretário Municipal de e Médico (a) Veterinário (a) do SIM.

§ 3º O infrator poderá protocolar junto ao SIM recurso da decisão da primeira instância por escrito em até 15 (quinze) dias úteis após a ciência da decisão administrativa.

Art.115. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferira a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no SIM.

Art.116. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o 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 SIM, ser novamente lavrado auto de infração pelo mesmo motivo.

Art. 117. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo exibir o comprovante de recolhimento junto ao SIM.

§ 1º O prazo fixado pelo "caput" do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena.

§ 2º Caso o vencimento da multa seja em dia não útil, o mesmo passará para o primeiro dia útil subsequente.

§ 3° O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 118. 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 nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substitui-la e/ou alterá-la.

Parágrafo Único. Fica criada a ferramenta "Termo de Adequação", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 119. Os servidores do S.I.M., quando em serviço de fiscalização ou inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

TÍTULO XI
TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 120. Todos os produtos de origem animal em trânsito no município de Jaguarão-RS deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelo SIM.

Art. 121. O transporte dos produtos de origem animal deverá ser feito de forma que estes possam ser mantidos em perfeito estado de conservação, atendendo a legislação vigente.

Parágrafo Único. As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados conjuntamente a produtos ou mercadorias de outra natureza que possam os contaminar ou trazer riscos à saúde pública.

Art. 122. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com Inspeção Municipal que estiverem em trânsito deverão ter, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

I - Nota Fiscal do estabelecimento ou Nota Fiscal do Produto;

II - Licença de transporte (Licença emitida por órgão sanitário – Vigilância Sanitária) do veículo transportador.

Art. 123. Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhes darão a destinação conveniente.

Art. 124. Os produtos ou matérias-primas de origem animal que estiverem deteriorados ou alterados serão inutilizados imediatamente.

TÍTULO XII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 125. Todos os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos, químicos, físicos e microbiológicos.

Art.126. 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, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, 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. 127. As colheitas oficiais devem ser realizadas e acompanhadas pelo Médico Veterinário do SIM, na presença deste, ou por servidor da SRD autorizado e treinado pelo

SIM 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.

I - 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;

II - O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais, sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecido a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais;

III - No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada 3 (três) meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

IV - Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 1 (uma) ano;

V - Os custos decorrentes das análises realizadas serão arcados pelos próprios estabelecimentos, sendo as análises entregues ao SIM para que sejam arquivadas;

VI - O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima ou por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, não previstas no cronograma de análises.

Art. 128. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente proibida, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao fiscal do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

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

§ 2. 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. 129. Em caso de nova não conformidade, o estabelecimento será notificado, e o lote de produto apreendido deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo SIM, ficando os três lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no primeiro "teste para liberação" ou "TL".

Parágrafo Único. A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais nos três lotes analisados no "TL".

Art. 130. Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro "TL", cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a autuação com penalidade de multa por "TL" não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três

análises do "TL" em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos "TL", o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

§ 1° O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um "TL" em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

§ 2° A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou 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 estabelecimento junto ao SIM.

Art. 131. O aparecimento de análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química e/ou microbiológica de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao Coordenador do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de nova coleta.

§ 1° O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

§ 2° Em caso de nova análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado e multado, até que apresente uma nova análise oficial conforme.

§ 3° A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos parágrafos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves.

Art. 132. Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro "TL", cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a autuação com penalidade de multa por "TL" não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do "TL" em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos "TL", o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

§ 1° O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento dará somente após um "TL" em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

§ 2° A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou 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 estabelecimento junto ao SIM.

Art.133. As análises de água e abastecimento interno e produtos de origem animal deverão ser emitidas por laboratório oficial cadastrado no Serviço de Inspeção Municipal apresentando resultados enquadrados nos padrões microbiológicos e físico-químicos determinados pela Resolução nº 090/2011 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação de 18 de maio de 2011, Resolução 001 de 11 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, Resolução 001 de 3 de fevereiro de 2016 Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, da Portaria MS No. 2914 de 12 de dezembro de 2011, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos (RTIQ), Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

TÍTULO XIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 134. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM para posterior autorização para visualização, acesso ou até mesmo cópia de algum documento. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Prefeito Municipal.

Parágrafo Único. Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo e o Secretário Desenvolvimento Rural e Secretário Adjunto do Desenvolvimento Rural.

Art. 135. Todo abate de animais para consumo humano 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 estes estiverem em trânsito ou no comércio, a notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido, notificando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 136. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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. 137. 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. 138. O estabelecimento responderá legal e judicialmente 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 origem animal.

Art. 139. As indústrias, empresas e abatedouros frigoríficos registrados no Serviço de Inspeção Municipal terão um prazo de 90 (noventa) dias prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrito aprovada pelo SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e demais normatizações.

Art. 140. A cada ano ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art.141. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador(a) do SIM, ficando o Secretário de Desenvolvimento Rural autorizado a editar atos complementares que fizerem necessários para cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno de serviço.

Art.142. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Jaguarão, 17 de abril de 2020.

Fávio Marcel Telis Gonzalez
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.