



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

DECRETO Nº 1287, DE 05 DE DEZEMBRO DE 2023

Regulamenta a Lei Municipal nº 4403/2021, que instituiu a obrigatoriedade da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, criou o Serviço de Inspeção Municipal e deu outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO**, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO o que dispõe o Art. 2º da Lei Municipal nº 4403, de 08 de setembro de 2021, e

CONSIDERANDO, a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989;

CONSIDERANDO, o Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;

CONSIDERANDO, as exigências do regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF, Lei Estadual nº 13.825, de 4 de novembro de 2011.

DECRETA:

Art. 1º O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, no Município de Pinheiro Machado, passa a vigorar na forma do texto apenso ao presente Decreto, com seus anexos.

Art. 2º Fica revogado o Decreto Municipal nº 965/2021.

Art. 3º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Pinheiro Machado.

Registre-se e publique-se.

Rogério Gomes de Moura
Prefeito Municipal em Exercício

Morgana Ávila dos Santos Soares
Secretária da Administração



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Regulamento descreve as normas que regulam, em todo o território do Município de Pinheiro Machado, no Estado do Rio Grande do Sul, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como, coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de origem animal.

Art. 3º A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

II - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;

V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;

Art. 4º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 5º A inspeção do SIM será instalada em caráter permanente ou periódica, conforme descrito abaixo ou sempre que o SIM julgar necessário:

I - nos estabelecimentos que realizam abate, é imprescindível a presença de Médico Veterinário, em caráter permanente, para a realização das atividades de inspeção "ante mortem" e "post mortem", entre outras;

II - nos estabelecimentos que não realizam abate, a presença do Médico Veterinário terá caráter periódico (uma vistoria a cada 30 dias, no mínimo) nos empreendimentos de carnes e derivados (exceto abatedouros-frigoríficos), leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados e mel e cera de abelhas e seus derivados. A frequência das inspeções periódicas poderá ser alterada a qualquer momento por Ordem de Serviço emitida pelo Coordenador do SIM;

III - a presença de Médico Veterinário nos empreendimentos será dispensada quando não houver produção a ser inspecionada.

Art. 6º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame "ante" e "post mortem" dos animais;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas, água e produtos, quando for o caso;

IX - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nas vias públicas municipais;

Art. 7º O SIM deverá ser composto por equipe mínima formada por um Médico Veterinário Oficial, no cargo de Inspetor Sanitário, um auxiliar técnico com formação na área de Alimentos e um auxiliar administrativo, todos com carga horária compatível às necessidades do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Parágrafo único. Fica instituído neste Regulamento que o chefe e coordenador do SIM será um servidor de carreira, com independência e sem conflitos de interesse à condução dos trabalhos de fiscalização, definido através de portaria específica.

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados; IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel de abelhas e seus derivados.

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

§ 2º Um mesmo estabelecimento poderá ser enquadrado em mais de um tipo de classificação ou ainda poderão ser criadas novas categorias de estabelecimentos sujeitas à Inspeção Sanitária Municipal, conforme o SIM avaliar necessário. Neste caso, será imprescindível a aprovação legal da Norma Técnica Municipal de instalações e equipamentos, específica para cada novo tipo de estabelecimento, bem como enquadramento nas demais legislações vigentes.

§ 3º No caso de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, pertencente, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares e/ou produtores rurais, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, cuja área útil construída não seja superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, os requisitos relativos à estrutura física, dependências e equipamentos serão aqueles estipulados pela Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Capítulo I
Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 9º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

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

Art. 11. Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 12. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos, a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças", que, subdivididas por um corte entre as duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores (ou dianteiros) e posteriores (ou traseiros).

Capítulo II

Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 13. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos em:

I - granja leiteira: 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.

II - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

IV - queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Capítulo III

Estabelecimentos de Pescado e Derivados

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

I - barco-fábrica; a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

II - abatedouro frigorífico de pescado; o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Capítulo IV

Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granjas avícolas: 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados a receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 3º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste decreto.

Capítulo V

Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 16. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio municipal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos deverão seguir as Normas Técnicas vigentes (e suas alterações e atualizações) específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

*Rua Nico de Oliveira, 763 – Centro – CEP 96470-000 – Pinheiro Machado/RS
Fone/Fax: 3248 3500 / 3248 3509 / 3248 3514 – <http://www.pinheimomachado.rs.gov.br/>*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências (respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica);

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - quando possuir forro, o mesmo deve ser de material lavável, de fácil higienização, adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes das destinadas ao armazenamento de produtos não comestíveis e resíduos;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa e de fácil higienização; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável, também de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água (a cloração da água deverá ser específica para a atividade, conforme as Normas Técnicas);

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, nas dependências de manipulação e preparo de produtos.

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados ao sistema geral de escoamento, dotado de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final e aprovado pelo órgão competente;

XI - dispor de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, preferencialmente com acesso externo e independente as dependências industriais, conforme SIM achar necessário;

XII - dispor, a juízo do SIM, de sede para a Inspeção Municipal, que poderá compreender salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

XIII - possuir janelas e portas de material liso e impermeável, com fácil abertura (de modo a ficarem livres os corredores e passagens), devendo ser providas de telas à prova de insetos, quando for o caso;

XIV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XV - dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecendo aos princípios da técnica industrial;

XVI - dispor de dependências para armazenamento de combustível utilizado na fabricação de vapor, quando for o caso;

XVII - dispor de mais dependências e equipamentos, conforme a necessidade e classificação do estabelecimento.

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

Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, em altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas, instalações e equipamentos;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, e providos de bebedouros;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que, por sua natureza, produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VI - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

VII - dispor de carros ou recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização, apropriadamente identificados quando destinados ao transporte de matérias-primas ou de produtos condenados e resíduos;

VIII - possuir instalações adequadas para armazenamento e destino dos subprodutos não comestíveis;

IX - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas e outros produtos e subprodutos não comestíveis, preferencialmente localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

X - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XI - dispor de sistema de água quente canalizada, com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XII - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem, sempre que necessário, estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir “pé direito” com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;

VII - dispor de depósito ou local apropriado para armazenamento dos vasilhames e frascos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos.

Art. 21. Os estabelecimentos de pescados e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - possuir instalações e equipamentos adequados para fabricação de gelo, devendo ser utilizada água devidamente qualificada, mediante aprovação do SIM. Em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo, este pode ser adquirido de terceiros, desde que comprovada sua qualidade sanitária;

III - possuir instalações adequadas para armazenagem de gelo, conforme avaliação do SIM;

IV - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

V - dispor de equipamento adequado para cloração da água utilizada na confecção dos produtos e para hipercloração da água de lavagem do pescado, sendo também indicada a hipercloração da água utilizada na higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

VI - armazenar de forma adequada os resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, bem como seu transporte para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis e armazenamento até seu recolhimento por terceiros;

VII - dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

VIII - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas obrigatoriamente independentes para congelamento e estocagem do produto final;

IX - dispor, no caso de elaboração de produtos elaborados a base de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem.

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento, triagem, armazenagem e classificação comercial;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

II - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso, sendo classificadas como unidade de beneficiamento de ovos e derivados, contendo dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos;

III - Dispor de dependência para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos.

Art. 23. Os estabelecimentos de mel e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas específicas para sua classificação, além de dispor de dependência de recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 24. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 25. Os fumeiros serão de material incombustível com portas de ferro.

Art. 26. Nos estabelecimentos que recebem tripas, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto deverão ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou onde forem fabricados produtos utilizados na alimentação humana; caso não haja separação, estes processos deverão ser feitos em momentos distintos aos da manipulação dos produtos, sendo necessária a higienização completa do local e dos funcionários entre cada processo.

Art. 27. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 28. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

§ 1º A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em códigos de obras municipais vigentes, bem como, as previstas em legislação ordinária do município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou atos complementares expedidos pelo SIM.

§ 2º A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal, depois de autorizado pelo SIM e pela Prefeitura Municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

§ 3º Não será concedido registro ao estabelecimento destinado à produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 29. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por um período maior do que 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, independentemente do período, deverá ser comunicada ao SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

TÍTULO IV

ABATE HUMANITÁRIO E BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 30. Conforme o indicado pelo Regulamento Técnico de Métodos de insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue, descrito na Instrução Normativa do MAPA nº 03, de 17 de janeiro de 2000, suas alterações, atualizações e anexos, o SIM de Pinheiro Machado prevê as seguintes regras de bem-estar animal para a realização de abate humanitário:

I - a construção, as instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate, bem como o seu funcionamento, devem poupar os animais de qualquer excitação, dor ou sofrimento;

II - estabelecimentos de abate devem dispor de instalações e equipamentos apropriados ao desembarque dos animais dos meios de transporte, devendo realizar o descarregamento o mais rápido possível após a chegada; se for inevitável um tempo de espera, os animais devem ser protegidos de condições climáticas extremas, sendo beneficiados de uma ventilação adequada;

III - animais acidentados ou em estado de sofrimento durante o transporte ou à chegada no estabelecimento de abate devem ser submetidos à matança de emergência, não podendo ser arrastados, e sim transportados para o local do abate de emergência por meio apropriado, que não acarrete qualquer sofrimento inútil;

IV - não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelos, orelhas ou cauda, ocasionando dores ou sofrimento;

V - a utilização de instrumentos na condução dos animais somente será permitida para esse fim e unicamente por instantes;

VI - dispositivos produtores de descargas elétricas somente poderão ser utilizados na condução dos animais em caráter excepcional, naqueles que se recusarem a se mover, desde que essas descargas não durem mais de 2 segundos e que sejam aplicadas somente nos membros;

VII - animais mantidos nos currais devem ter livre acesso à água limpa e abundante e, se mantidos por mais de 24 horas, devem ter alimento à disposição;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

VIII - espécies que apresentarem acentuada natureza gregária não devem ser reagrupadas, bem como não deverá haver mistura de lotes de animais de diferentes origens, de modo a evitar que corram o risco de se ferirem mutuamente.

IX - os animais devem ser imediatamente conduzidos ao equipamento de insensibilização, logo após a contenção, que deverá ser realizada conforme o disposto na regulamentação de abate de cada espécie animal;

X - os animais não deverão ser colocados no recinto de insensibilização se o responsável pela operação não puder proceder imediatamente a essa ação.

Art. 31. Os métodos de insensibilização para o abate humanitário dos animais classificam-se em método mecânico percussivo penetrativo (pistola com dardo cativo que deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral, através da região frontal) ou percussivo não penetrativo (só é permitido se for utilizada a pistola que provoque um golpe no crânio nas regiões indicadas pelo fabricante) e, ainda, em método elétrico (por eletronarcose, na qual os eletrodos devem ser colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravesse o cérebro, conforme as especificações do Regulamento do MAPA citado no Artigo 31).

Art. 32. A operação de sangria deve ser iniciada logo após a insensibilização do animal, de modo a provocar um rápido, profuso e mais completo possível escoamento do sangue, antes que o animal recupere a sensibilidade. Será realizada pela secção dos grandes vasos do pescoço, devendo ocorrer dentro do limite de tempo estabelecido para cada espécie. Nenhum tipo de operação será permitido na calha de sangria.

Art. 33. Os estabelecimentos de abate devem incluir o controle do processo de insensibilização para ações de manutenção preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento, devendo o mesmo ser submetido a uma manutenção periódica, com limpeza e lubrificação diária da pistola e garantia de energia cinética (de impacto) ou elétrica suficiente para insensibilizar o animal.

Art. 34. Cabe ao estabelecimento, realizar, pelo menos uma vez ao dia (quando houver abate), o monitoramento do processo de insensibilização e sangria. Este monitoramento será realizado, no mínimo, através da checagem da velocidade do fluxo do abate, fluxo mínimo de corrente e tensão para animais de mesma espécie, de acordo com o tamanho e peso; da posição dos eletrodos no caso de insensibilização elétrica; das contrações musculares, tônicas e clônicas após a insensibilização; dos intervalos de tempo entre a contenção e o início da insensibilização e entre a insensibilização e a sangria; da secção das artérias



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

carótidas e/ou do tronco bicarótico; do cérebro, para identificar o efeito da ação mecânica.

Art. 35. O SIM fará a verificação do processo de insensibilização e sangria mediante observação, em caráter aleatório, das operações de insensibilização e sangria e inspeção dos equipamentos respectivos; da revisão dos registros de monitoramento levados a efeito pelo estabelecimento; e da comparação do resultado das observações e da inspeção efetuadas com os registros correspondentes ao monitoramento realizado pelo estabelecimento.

TÍTULO V

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 36. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Pinheiro Machado estarão sujeitos a seguir a Portaria do MAPA Nº 368, de 04 de Setembro de 1997 (e suas alterações e atualizações), que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, desde que não contraponha o instituído legalmente pelo SIM de Pinheiro Machado.

§ 1º A portaria citada no Artigo 37 refere-se aos requisitos higiênico-sanitários dos seguintes itens: das matérias-primas na origem; das instalações industriais; da higiene pessoal dos colaboradores; da elaboração dos alimentos; do armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados; do controle de qualidade dos alimentos.

§ 2º Fica instituído como requisito para registro definitivo no SIM de Pinheiro Machado que o estabelecimento tenha implantado as normas de Boas Práticas de Fabricação. Para os estabelecimentos já registrados, o mesmo requisito torna-se necessário. A verificação da implantação das BPF pelos estabelecimentos será feita mediante vistoria local e documental realizada pelo SIM, sendo necessária a apresentação de certificado de capacitação em BPF, realizado por integrante da equipe do estabelecimento com poder decisório (proprietário ou coordenador de equipe). Cada estabelecimento também deverá possuir um plano ou manual das BPF, específico para as atividades de sua classificação, seguindo as regras dispostas na Portaria do MAPA Nº 368, de 04 de Setembro de 1997.

Art. 37. Como regras gerais de higiene, fica instituído que todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 38. As águas servidas e residuais terão destino conveniente de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 39. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, pintando-os com cores diferentes ou marcando-os com as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 40. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente (ou quando necessário) e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas ou notificadas nos órgãos competentes.

Art. 41. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de insetos, roedores ou quaisquer 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 e mediante responsabilidade de empresa capacitada.

Parágrafo único. É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 42. Será considerado requisito para registro no SIM a entrega de certificado (atualizado) de desinsetização e desratização, emitido por empresa registrada em órgão competente e licenciada para este fim.

Art. 43. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência, ou, ainda, guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 44. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 45. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados com produtos apropriados registrados em órgão competente, tantas vezes quantas necessárias.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 46. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 47. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 48. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas.

Art. 49. É proibido manter materiais e estruturas estranhas aos trabalhos nas dependências das salas de recebimento, de manipulação, de fabricação, nos depósitos e nas câmaras frias ou de cura.

Art. 50. Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o SIM achar necessário.

Art. 51. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que o SIM julgar necessário.

Art. 52. Nos estabelecimentos de leite e derivados, é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 53. Nas salas de matança e em outras dependências, é obrigatória a existência de água quente e ou vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 54. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

Art. 55. Os colaboradores do estabelecimento que participam de qualquer etapa do processamento dos alimentos deverão fazer, pelo menos, um exame de saúde anual.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

§ 1º A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se esses exercerem atividades industriais.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de lesões de pele e doenças infectocontagiosas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, esta deverá ser imediatamente afastada da atividade.

TÍTULO VI
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 56. Todo estabelecimento que industrializa produtos de origem animal dentro do Município de Pinheiro Machado somente poderá funcionar se estiver previamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente de Pinheiro Machado e atenda às necessidades técnico-sanitárias na forma deste Regulamento e demais atos complementares decretados.

Parágrafo único. Excluem-se desse artigo os estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Estadual e Federal, ou ainda Municipal, quando o Município de origem tenha aderido a programas específicos que possibilitem o comércio intermunicipal ou interestadual dos produtos de origem animal.

Capítulo I
Dos Registros

Art. 57. Para estabelecimentos que necessitam de registro no SIM para seu funcionamento, é obrigatório o encaminhamento das plantas, memorial descritivo da obra e memorial econômico sanitário (modelo do SIM/Pinheiro Machado) para avaliação e aprovação do projeto pelo Médico Veterinário do SIM.

§ 1º As plantas e documentações encaminhadas devem seguir o disposto no Código de Obras de Pinheiro Machado (Lei nº 391/1971), suas atualizações e anexos.

§ 2º Para o SIM, as plantas obrigatórias são: planta de situação e planta de localização (plantas do terreno, detalhando, conforme o caso, toda a área); planta de fachada; e a planta baixa de cada pavimento com layout dos equipamentos, inclusive currais, pocilgas e anexos.

§ 3º As plantas deverão seguir as escalas determinadas na Lei Municipal Nº 391/1971 e o número de cópias deverá ser suficiente para que uma via de cada planta (descrita no parágrafo anterior) fique arquivada no SIM.

Art. 58. Estes documentos também poderão ser solicitados, a juízo do SIM, para obtenção do registro prévio dos estabelecimentos já em funcionamento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

ou temporariamente parados, ficando a critério do encarregado do SIM exigir o projeto ou realizar a aprovação prévia mediante vistoria.

Art. 59. Sempre que forem necessárias reformas ou ampliação, deverá ser encaminhado cronograma de execução das obras, obrigatoriamente identificando na planta baixa as alterações propostas, para que essas possam ser avaliadas e enquadradas pelo SIM no Código de Posturas do Município, antes da liberação das atividades de reforma.

Parágrafo único. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como de suas instalações, somente poderá ser realizada após aprovação dos projetos no SIM e demais setores da Prefeitura Municipal.

Art. 60. Após aprovação das plantas pelo SIM (mediante parecer em documento oficial do Município de Pinheiro Machado) e pelos demais setores da Prefeitura Municipal, bem como após aprovação do Memorial Descritivo da Obra e Memorial Econômico Sanitário pelo SIM, será emitida uma declaração de Registro Prévio para que o estabelecimento possa encaminhar as seguintes documentações necessárias:

I - cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), ou documento equivalente, do Médico Veterinário junto ao CRMV-RS, ou Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) de profissional da área de alimentos, desde que permitido por lei;

II - original preenchido do Formulário de Registro de Produtos e Rótulos, conforme modelo do SIM de Pinheiro Machado (deverá ser preenchido um formulário para cada rótulo de cada produto);

III - cópia do Alvará de Localização (documento expedido pela Prefeitura Municipal de Pinheiro Machado, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado).

IV - cópia da Licença de Operação expedida pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente ou pela FEPAM (conforme Resolução CONSEMA nº 102 de 24/05/2005) - Licença Ambiental;

V - cópia do certificado da empresa coletora de resíduos;

VI - laudo original da análise de água e dos produtos de origem animal, conforme descrito no Decreto Municipal nº 966/2021 que estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas pelos estabelecimentos registrados no SIM de Pinheiro Machado;

VII - cópia do certificado de capacitação em Curso de Boas Práticas de Fabricação (BPF), constando carga horária e conteúdo programático;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

VIII - cópia do certificado expedido por empresa devidamente registrada em órgão competente responsável pela realização do controle de roedores e pragas (desinsetização/desratização);

IX - cópia do Alvará Sanitário (ou documento equivalente) dos veículos utilizados para transporte dos produtos de origem animal;

X - Manual de Boas Práticas de Fabricação, com prazo de 90 dias após o fornecimento do título de registro, o mesmo deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- a) Manutenção das instalações e Equipamentos;
- b) Águas de abastecimento;
- c) Águas residuais;
- d) Controle Integrado de pragas;
- e) Limpeza e Sanitização - PPHO;
- f) Higiene, hábitos e saúde dos colaboradores;
- g) Procedimentos sanitários das operações - PSO;
- h) Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- i) Controle de temperaturas;
- j) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos;
- k) Testes microbiológicos e físico-químicos;
- l) Abate Humanitário;
- m) Recall;
- n) Treinamento de Colaboradores;
- o) Controle de fraudes.

Art. 61. Todos os documentos que possuírem data de validade de 3 anos, deverão obrigatoriamente ser atualizados junto ao cadastro do SIM.

Parágrafo único. Sendo verificado pelo SIM o vencimento do documento em seus arquivos sem qualquer manifestação por parte da empresa, a mesma deverá ser notificada e, havendo reincidência, será infracionada.

Art. 62. Os estabelecimentos industriais que elaboram produtos de origem animal e também realizam atividades de varejo deverão possuir Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social, além do registro no Serviço de Inspeção Oficial, seja Municipal, Estadual ou Federal.

Art. 63. Apresentados ao SIM os documentos exigidos para registro, os mesmos serão protocolados e analisados, junto à realização da vistoria do estabelecimento pelo Médico Veterinário Oficial do SIM, que emitirá um parecer técnico de aprovação para registro definitivo. Caso o parecer não aprove o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

estabelecimento, o mesmo deverá seguir as instruções do parecer até nova avaliação pelo Médico Veterinário Oficial do SIM.

Art. 64. Poderá ser deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I - nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

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

III - as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM

Art. 65. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Médico Veterinário do SIM autorizará, com aval do Coordenador do SIM, a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização, nome fantasia, dentre outros detalhes necessários.

Capítulo II

Transferência de Registro

Art. 66. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão de imediato proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º Enquanto a transferência não se efetuar, a firma em nome da qual o estabelecimento esteja registrado continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no mesmo.

§ 2º No caso do comprador ou locatário não apresentar dentro do prazo de, no máximo, 90 dias os documentos necessários à transferência, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 3º Realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 67. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro, devendo seguir as instruções descritas nos Artigos 60 a 63 deste Regulamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

TÍTULO VII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 68. A prévia inspeção exercida pelo SIM, lotado na Secretaria Municipal da Agropecuária e Meio Ambiente, será supervisionada por veterinário e tendo atribuições nas seguintes ações:

I - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação de identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, conforme cronograma anual estabelecido pelo SIM, requerendo que as análises sejam feitas por laboratórios oficiais, credenciados ou creditados pelos órgãos oficiais;

II - elaborar e executar programas de combate à fraude e combate ao comércio clandestino dos produtos de origem animal, com periodicidade trimestral das atividades em parceria com órgãos relacionados à atividade;

III - realizar a substituição do médico veterinário, quando do afastamento por motivo de férias ou quaisquer outros motivos, devendo na ausência de profissional habilitado lotado na Secretaria da Agropecuária e de Meio Ambiente, contratar médico veterinário para o tempo que for necessário, suprimindo a ausência na função;

IV - realizar programa de supervisão que será efetuado anualmente o ao critério do SIM, nas empresas registradas no SIM com o intuito de verificar os procedimentos de inspeção municipal e seus controles, as condições gerais do estabelecimento e o atendimento da legislação vigente;

V - realizar atividade de educação sanitária, tais como palestra em escolas reuniões com produtores, participações em conselhos para divulgação das ações do SIM, como também atividade de prevenção de zoonoses com periodicidade mínima trimestral;

VI - o Serviço de Inspeção Municipal deverá oferecer a seus técnicos a realização de cursos, visitas e/ou estágios em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, participações em palestras, seminários, congressos visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos, com periodicidade mínima anual;

VII - o Serviço de Inspeção Municipal oferecerá aos estabelecimentos treinamento de capacitação/atualização com periodicidade mínima anual.

Art. 69. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF/RS que exige as seguintes condições:

I - recursos humanos: médicos veterinários, auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Sistema, lotados no Serviço de Inspeção,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

que não tenham conflitos de interesse e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - estrutura física: Sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamento de informática e demais equipamentos necessário que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação e inspeção;

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

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

Art. 70. Para cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativos, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos.

Art. 71. Devem dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referente ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessário.

Art. 72. Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando incluso nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

TÍTULO VIII
DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 73. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento e nos atos complementares da legislação municipal vigente;

II - fornecer, sempre que o SIM determinar necessário, dados de interesse com relação à avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

III - comunicar antecipadamente, no prazo máximo de 24 horas, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

IV - fornecer, conforme a necessidade, armários, mesas, arquivos, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

V - 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;

VI - manter locais apropriados, a juízo do SIM, para sequestro de carcaças ou partes de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

Art. 74. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade da equipe técnica do SIM.

Art. 75. Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, arquivos, rótulos e carimbos da Inspeção Municipal serão recolhidos pelo SIM.

Art. 76. Todos os estabelecimentos devem possuir controles de entrada de matérias-primas e saída de produtos, registrados em planilhas de autocontrole e à disposição do SIM para verificação.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leites e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO IX

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 77. A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá às disposições previstas na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e alterações, conforme Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, atualizações e anexos.

TÍTULO X

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 78. Conservadores, corantes, condimentos e outros (substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais) deverão ter o seu uso aprovado pelo SIM, com base na Instrução Normativa do MAPA Nº 51, de 29 de dezembro de 2006, e suas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

alterações, que regulamenta e padroniza o uso de aditivos nos processos tecnológicos de elaboração de carnes e derivados.

Art. 79. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 80. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 81. Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, conferindo-lhes melhor aroma e sabor.

Art. 82. É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras nocivas à saúde do homem nos produtos de origem animal.

Art. 83. Só é permitido o uso de coalhos devidamente registrados.

Art. 84. Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento, e seu uso deve ser rigorosamente controlado dentro do permitido na legislação vigente.

TÍTULO XI
DA EMBALAGEM

Art. 85. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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

Art. 86. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes devidamente fabricados para este fim e aprovados pelo órgão de fiscalização.

§ 1º Poderá ser aceito, a juízo do SIM, o reaproveitamento de recipientes para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

humana quando estiverem absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

§ 2º Em hipótese alguma, podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

TÍTULO XII
DA ROTULAGEM

Art. 87. Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos (lacre, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias primas, produtos ou vasilhames, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.

Art. 88. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores. Incluem-se entre os órgãos normatizadores o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

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

§ 2º O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas, gerando um novo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade nos moldes dos já existentes.

§ 3º É de responsabilidade da empresa e do seu responsável técnico manterem seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 89. Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento.

§ 1º Os embutidos, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado ou embalagem rotulada.

§ 2º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados necessários, deverão estes constar da embalagem coletiva.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

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

Art. 90. As solicitações para análise prévia, registro e alterações de produtos e rótulos serão encaminhadas ao SIM, acompanhadas do Formulário de Registro de Produtos e Rótulos (conforme modelo do SIM) e dos croquis dos rótulos, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo, conforme as legislações vigentes.

Parágrafo único. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao SIM o Formulário de Cancelamento ou Suspensão Temporária (conforme modelo do SIM). Para a empresa realizar a reativação do produto suspenso, deverá encaminhar ao SIM um documento solicitando a reativação do produto (conforme modelo do SIM), que será liberado após parecer técnico favorável emitido pelo Médico Veterinário do SIM.

Art. 91. Para efeito do disposto no artigo anterior, a solicitação ao SIM poderá ser para:

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

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

III - alteração de produto e/ou rótulo: para alteração da marca, embalagem, conteúdo, validade, composição, processo de fabricação, croqui do rótulo ou de informações contidas neles, entre outras;

IV - cancelamento: constitui-se do cancelamento definitivo do registro do produto;

V - suspensão: parada temporária na fabricação do produto.

Art. 92. A solicitação de registro deverá ser elaborada para cada rótulo de cada produto, sendo assinada pelo representante legal da empresa e pelo Responsável Técnico do estabelecimento, devendo ser entregue ao SIM para parecer técnico.

Art. 93. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIM e será formada pela frase: "Registro na Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente de Pinheiro Machado", seguido pela sigla do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), seguida do número do registro do estabelecimento no SIM separado por barra da numeração crescente e sequencial dos dígitos por produto. Deverá ser descrito no rótulo conforme o exemplo: Registro na Secretaria



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente de Pinheiro Machado SIM 000X/00Y, onde 000X é o número de registro da empresa no SIM e 00Y é o número de registro do produto.

Art. 94. Para o SIM, além de seguir todas as legislações vigentes, suas alterações e atualizações sobre rotulagem, devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome técnico do produto (segundo seu RTIQ) em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres, devendo estar disposta em destaque (com fonte em tamanho maior que as demais informações) e poderá ser seguida do nome popular do produto entre parênteses;

II - nome da firma responsável (razão social e CNPJ);

III - carimbo oficial do SIM, conforme modelos descritos neste Regulamento;

IV - classificação do estabelecimento, conforme previsto neste Regulamento;

V - localização do estabelecimento (endereço completo), especificando o Município, Estado, CEP e meio de contato com o estabelecimento;

VI - marca comercial do produto;

VII - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente de Pinheiro Machado SIM 000X/00Y", como já determinado no Artigo 92 deste Regulamento;

VIII - data de fabricação e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X - composição, Ingredientes ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento e na legislação vigente;

XI - indicação de aditivos utilizados, conforme legislações vigentes;

XII - indicação da forma e temperatura de conservação;

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

XIV - e outras expressões determinadas por Leis, Regulamentos ou atos complementares, inclusive as informações nutricionais e informações para alérgicos, conforme Legislações Vigentes.

Art. 95. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

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

Art. 96. A superfície do rótulo onde são dispostos os dizeres exigidos legalmente deverá se apresentar visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem.

Art. 97. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso a embalagem seja coberta por envoltório, esta deverá trazer as informações obrigatórias ou o rótulo deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 98. A data de fabricação e a respectiva validade deverão ser impressas, gravadas e/ou declaradas por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo o ano ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 99. Nos rótulos, podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão.

Art. 100. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos.

Art. 101. As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

Art. 102. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 103. No caso da perda de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, o SIM procederá conforme o disposto no Artigo 74 do presente Decreto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 104. No caso de produtos normalmente expostos ao consumo sem uso de embalagem (somente contendo seu envoltório próprio ou casca), a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso que possa se manter preso ao produto.

Art. 105. As embalagens empregadas no transporte de produtos destinados à alimentação humana, que não serão transformados em outros estabelecimentos, também deverão receber um rótulo de acordo com o presente Regulamento.

Art. 106. Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza devem obrigatoriamente receber o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 107. Para a carimbagem referida no artigo anterior devem ser usadas substâncias de fórmula legalmente aprovada e o material para confecção do carimbo também deve ser inócuo, de fácil higienização, sujeito à aprovação pelo SIM.

Art. 108. Na rotulagem de conservas que contenham carne e produtos vegetais, os rótulos devem conter a indicação das respectivas percentagens.

Art. 109. Na rotulagem do leite em natureza, será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros.

Art. 110. Na rotulagem de leite e seus derivados, devem constar as especificações quando pasteurizado, esterilizado ou "UHT", além da indicação da percentagem de matéria gorda.

Art. 111. O rótulo de manteiga deve trazer a especificação "com sal" ou "sem sal".

Art. 112. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, ser observadas as seguintes exigências:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar, no "leite em pó modificado" e no "leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;

IV - indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;

V - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VI - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 113. Na rotulagem de queijos, deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 114. Tratando-se de pescado e seus derivados, deve ser observado também o seguinte:

I - as caixas ou outros recipientes para pescado devem receber obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal, preferencialmente gravado a fogo, juntamente com o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - a rotulagem de produtos derivados de pescados e suas conservas devem seguir os demais itens mencionados neste Regulamento para formulação dos rótulos.

Art. 115. Os rótulos para mel e cera de abelha seus derivados deverão conter ainda as seguintes informações:

I - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de cozinha", quando for aquecido a temperatura superior a 60º C (sessenta graus centígrados);

IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência.

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

TÍTULO XIII
CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 116. O número do registro do estabelecimento e a sigla "SIM" com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal de Pinheiro Machado, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização pelo SIM da Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente do Município de Pinheiro Machado e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 117. Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações, conforme o padrão e descrição de cada modelo:

I - MODELO 1:



a) forma: circular;

b) dimensões: 6 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "PINHEIRO MACHADO - RS". Na parte superior,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior, escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo); a linha que delimita o círculo externo deverá fazer parte do desenho impresso;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta. Também indicado para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

II - MODELO 2:



a) forma: circular;

b) dimensões: 3 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "PINHEIRO MACHADO - RS". Na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo);

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, incluindo pescados. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos. Utilizado para rótulos, selos, etiquetas ou similares.

III - MODELO 3:



a) forma: circular;

b) dimensões: 1,5 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "PINHEIRO MACHADO - RS". Na parte superior



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo); a linha que delimita o círculo externo deverá fazer parte do desenho impresso;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas (gravados, litografados ou impressos em embalagens), usados para conservas de carne (embutidos), para cortes de carnes de todas as espécies, desde que com peso menor que 1 kg.

Art. 118. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos e descrições determinadas pelo Artigo 116 do presente Regulamento, sob pena do seu uso não ser autorizado pelo SIM, com as devidas responsabilidades penais que lhe cabem.

TÍTULO XIV

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 119. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

Art. 120. Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres sensoriais e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 121. É proibido o retorno dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo ao estabelecimento de origem, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

TÍTULO XV

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 122. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento e demais legislações vigentes (e suas atualizações), têm livre trânsito dentro do território do Município de Pinheiro Machado.

Parágrafo único. Obter somente o registro de inspeção municipal não autoriza o comércio intermunicipal ou interestadual dos produtos, salvo os que



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

legalmente receberam registro e identificação para este fim, através de programas específicos.

Art. 123. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, sempre que necessário, devem comunicar à Inspeção Sanitária Municipal os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal sob fiscalização do SIM.

Art. 124. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Municípios, só poderão ingressar no território municipal de Pinheiro Machado quando vierem acompanhados de registro em órgãos de Inspeção Sanitária Estadual ou Federal ou de Municípios que receberam títulos específicos que autorizam o comércio intermunicipal de seus produtos de origem animal.

Art. 125. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º Os produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 126. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal em trânsito nas vias municipais de Pinheiro Machado devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados e podem ser reinspecionados pela equipe do SIM no momento do trânsito.

Art. 127. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas rodovias, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito no Município de Pinheiro Machado de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem identificação correta por rótulo ou carimbo de inspeção sanitária realizada no estabelecimento.

Parágrafo único. Verificada a ausência desta comprovação de registro no órgão de Inspeção Oficial, a mercadoria será apreendida, e comunicar-se-á imediatamente a autoridade sanitária competente, que lhe determinará o destino conveniente, nos termos legais para apreensão e de inutilização, conforme o caso.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 128. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para consumo, uso ou comercialização nos termos deste regulamento e suas alterações ou atualizações.

Art. 129. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

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

Art. 130. No caso de produtos de origem animal apreendidos em trânsito por infrações às normas de rotulagem e apresentação, dependendo da gravidade do caso, a juízo do SIM, o produto poderá ser apreendido e/ou condenado.

TÍTULO XVI
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 131. As infrações ao presente Regulamento, considerando o dispositivo do artigo 3º da Lei Municipal Nº 4.403 de 08/09/2021, serão avaliadas em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 132. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacato, suborno ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

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

VI - não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberados pelo médico veterinário do SIM;

VII - pelo descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 133. 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: Utilizada quando não atente à saúde pública, como forma de orientação para a 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 à 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 ou má fé, porém exigem 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 Médico Veterinário do SIM exigir um relatório e/ou plano de ação por parte da empresa ou apenas realizar o acompanhamento da regularização da não conformidade.

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 Médico Veterinário, quando o infrator conhece as determinações legais e/ou determinações do SIM e, mesmo assim, não as cumpre. Sempre deverá ser emitido em caso de não conformidades relacionadas às análises de água e/ou produtos. 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 do 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 tenham sido adulterados ou apresentem 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 estruturais adequadas, por número de funcionários insuficientes ou



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

ainda por recidiva de infrações não regularizadas após advertência/notificação/auto de infração.

VII - Suspensão da Atividade: no caso de ações que causem risco ou ameaça à Saúde Pública ou nos casos em que a empresa não cumpre as determinações do SIM, após esgotadas todas as possibilidades de entendimento;

VIII - Suspensão de Produto: Nos casos em que o SIM verificar a não conformidade no uso de aditivos, ou quando for verificado o não cumprimento do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto em questão. O produto poderá ser suspenso também quando for verificada pelos Médicos Veterinários a falta de condições estruturais adequadas para a produção de determinado produto.

IX - Cancelamento do Registro: Poderá ocorrer por motivo de interdição ou suspensão das atividades, pela não concretização da transferência de registro em tempo determinado, pelo não pagamento de dívidas com a Prefeitura Municipal ou por solicitação do proprietário do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço, resistência à ação fiscal ou reincidências, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes e os meios ao seu alcance para cumprir a lei, a juízo do SIM.

§ 2º A interdição de que trata o item VI poderá ser desconsiderada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição ou suspensão das atividades for mantida pelo período de 12 meses, será cancelado o registro junto ao SIM.

Art. 134. 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 danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

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

VII - apresentarem qualquer irregularidade que possa colocar em risco a saúde do consumidor.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 135. Serão considerados casos de adulterações, fraudes ou falsificações as seguintes situações:

I - adulterações: quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas; quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada; quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM; quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; mascarar a data de fabricação com intenção dolosa;

II - fraudes: alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM; quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados; supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco; conservação com substâncias proibidas; especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

III - falsificações: quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 136. Com base nos dispositivos legais contidos no presente Regulamento, suas alterações e atualizações e demais instruções legais complementares aprovadas e utilizadas pelo SIM de Pinheiro Machado, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades para infratores não primários ou nos casos de ações com dolo ou má fé:

I - Multa leve: de R\$ 300,00 (trezentos reais) a R\$ 1.000,00 (um mil reais).

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos que acondicionarem ou embalsarem produtos em recipientes não permitidos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

- c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal em rótulos ou em produtos;
- d) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e/ou de validade;
- e) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
- f) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- g) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- h) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- i) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.
- j) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- k) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;
- l) aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;
- m) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- n) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- o) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro no SIM;
- p) os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animais novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM;
- q) por descumprimento de ofícios de Notificação, Ofícios do SIM, Termos de Compromisso e prazos estabelecidos pelo SIM;
- r) por desrespeito aos preceitos de bem estar animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

s) por apresentar análise microbiológica e/ou físico-química de água e/ou produto em desacordo com a legislação vigente;

t) por receber animais divergentes (quantidade, faixa etária, sexo e/ou espécie) do que consta na Guia de Trânsito Animal - GTA; GTA vencida, rasurada ou com algum tipo de adulteração, ou por não entregar o informativo de abate ou entregá-lo com dados divergentes aos da GTA; v) por não realizar a remoção e segregação de todos os materiais específicos de risco (MER) para encefalopatia espongiforme bovina;

u) por infringirem qualquer um dos itens citados neste Decreto, a juízo do SIM.

II - Multa moderada: de R\$ 1.001,00 (mil e um reais) a R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

a) aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

h) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

i) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal - DFDSA - Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

k) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

- l) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- m) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
- n) para abate sem inspeção, rompimento de lacre, industrializar produtos suspensos, dar destino diferente do devido pela inspeção ou qualquer outra situação que caracterize “burlar a fiscalização”;
- o) para o não cumprimento do Cronograma de análises microbiológicas e/ou físico-químicas de água e/ou produto;
- p) por receber animais sem a Guia de Trânsito Animal - GTA.

III - Multa grave: de R\$ 2.001,00 (dois mil e um reais) a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem infrações citadas anteriormente ao presente Regulamento em grau cumulativo.

IV - Multa gravíssima: de R\$ 5.001,00 (cinco mil e um reais) a R\$ 10.000,00 (dez mil reais).

- a) para reincidências graves;
- b) para casos que coloquem em risco eminente a saúde pública;
- c) para os casos de impedimento total das atividades fiscais;
- d) aos estabelecimentos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem de forma dolosa e reincidente.

Art. 137. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Parágrafo único. O grau das penalidades (leve, moderada, grave ou gravíssima) que não se encontram previstas no artigo anterior, será definido pelos médicos veterinários do SIM, que levarão em conta a gravidade do fato, bem como os riscos à saúde pública e as suas reincidências.

Art. 138. As multas a que se refere o presente Regulamento serão agravadas até o grau máximo nas reincidências e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, em um período de 12 meses, julgado e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo, ficando a critério do SIM esta avaliação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exige o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro serão avaliados em conjunto pelos Médicos Veterinários do SIM e pelo Coordenador do SIM, de acordo com a gravidade do problema identificado.

Art. 139. Não poderá ser aplicada a penalidade (multa) sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Parágrafo único. Imediatamente após a lavratura do auto de infração, o Médico Veterinário do SIM que realizou sua emissão, deverá confeccionar o Histórico da Infração, no qual ocorrerá o detalhamento do(s) motivo(s) pelo qual o auto foi emitido, além do seu embasamento legal. Será então realizada a abertura de um Processo Administrativo Sanitário, cujos documentos iniciais serão a segunda via do Auto de Infração e o Histórico da Infração.

Art. 140. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo representante legal do estabelecimento ou pessoa autorizada por ele, mediante documento registrado em cartório.

Art. 141. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda ao SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento no SIM.

Art. 142. O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, será feita pelo Coordenador/Diretor do SIM.

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

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo setor do SIM, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhada à equipe de avaliação (Coordenador/Diretor do SIM ou Prefeito Municipal), que decidirá sobre o recurso.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 143. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.

§ 1º Quando não ocorrer a anulação do Auto, o SIM deverá realizar o lançamento dos valores relativos à multa no sistema de tributos da Prefeitura Municipal e encaminhar à empresa um comunicado por carta registrada, dando ciência do lançamento da multa e intimando o infrator a comparecer à tesouraria da Prefeitura Municipal em um prazo de 15 dias para os devidos acertos. Ao mesmo tempo, deverá ser realizada a fixação de um comunicado no mural da Prefeitura Municipal.

§ 2º Se o pagamento não for realizado, o valor será incluso em dívida ativa e poderá ocorrer a o cancelamento do registro da empresa no SIM.

Art. 144. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 145. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado.

Parágrafo único. Quando for o caso, poderá ser marcado novo prazo para o cumprimento das obrigações, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado em maior grau ao da multa anterior ou ter cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 146. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO MACHADO
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

TÍTULO XVII

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 147. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovado o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (conforme modelo federal) 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. 148. As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, os veículos sejam convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 149. A Prefeitura Municipal irá viabilizar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento, com periodicidade mínima anual.

Art. 150. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado, mediante necessidade do SIM e conforme aprovação do Médico Veterinário do SIM e de seu Coordenador/Diretor.

Art. 151. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo Médico Veterinário em conjunto com o Coordenador/Diretor do SIM, dentro dos preceitos da legislação vigente.

Art. 152. Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação oficial através de Decreto do Executivo Municipal.

Pinheiro Machado, 05 de dezembro de 2023.