



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

DECRETO N.º 4422/2018

REGULAMENTA A LEI N.º 4.223, DE 19/09/2018, QUE DISPÕE SOBRE A ATUALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

LUIZ CARLOS GAUTO DA SILVA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TRAMANDAÍ, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

TÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º Este Decreto regulamenta a Lei Municipal nº 4.223 de 19 de setembro de 2018, que dispõe sobre atualização do serviço de inspeção municipal e os procedimentos de inspeção industrial sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências.

Art. 2.º A inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal - Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de competência da Prefeitura Municipal de Tramandaí, nos termos da alínea "c" do Artigo 4º da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, será executado pela Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, considera-se:

I - inspeção sanitária e industrial: atividade privativa dos médicos veterinários, auxiliados por pessoal previamente treinado, que abrange a inspeção *ante-mortem*, inspeção *post-mortem*, julgamento, condenação e destinação de animais e suas partes, atendimento do bem-estar animal, verificação dos procedimentos operacionais de abate, verificação dos autocontroles das empresas, treinamento do pessoal que auxiliará na execução das atividades de abate, embalagem e estocagem de produtos e subprodutos, recebimento de matérias primas, acompanhamento da expedição dos produtos e as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos e instalações; e

II - fiscalização Sanitária: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores públicos com poder de polícia administrativa, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica e dispositivos regulamentares, abrangendo os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animal,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, e seus subprodutos, relacionados aos processos e sistemas de controle industriais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal.

Art. 3.º Compete ao SIM:

- I - inspeção ante e *post-mortem* dos animais de açougue;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação da água: captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água de abastecimento, bem como a captação, a distribuição e o escoamento das águas residuais;
- V - verificação da rotulagem e da embalagem dos produtos e subprodutos;
- VI - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos e subprodutos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- VII - classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Decreto ou fórmulas aprovadas e registradas;
- VIII - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo; quando for o caso;
- IX - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- X - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nas vias públicas e rodovias localizadas no território de Tramandaí;
- XI - verificação do funcionamento dos estabelecimentos; e
- XII - avaliação do bem-estar animal.

Art. 4.º Também compete ao SIM:

- I - elaborar normas, portarias, documentos, formulários e carimbos a serem utilizados pelo SIM para os procedimentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;
- II - analisar e emitir pareceres sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

III - analisar e emitir pareceres sobre os processos de registro de produto, de embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - analisar, deferir ou indeferir as solicitações de prazos para cumprimento de não conformidades, notificações ou outros documentos emitidos pela fiscalização aos estabelecimentos registrados, o mesmo é aplicável às solicitações de prorrogação de prazos;

V - elaborar e efetuar ações de combate à clandestinidade; e

VI - elaborar e efetuar ações de educação sanitária.

Art. 5.º A coordenação e as atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, somente poderão ser efetuadas sob responsabilidade técnica de profissionais médicos veterinários oficiais, legalmente habilitados.

Parágrafo único. Os servidores referidos neste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a utilizar carteira funcional como forma de identificação, exceto quando presentes em linhas de abate.

Art. 6.º É vedado aos servidores vinculados ao SIM efetuar compras, receber doações ou manter nos locais da inspeção produtos para a comercialização, estando a serviço no estabelecimento.

Art. 7.º O SIM poderá requerer, por meio do seu responsável técnico ou pelo Secretário Municipal de Pesca e Agricultura, quando da ausência do primeiro, auxílio de autoridade policial para fazer cumprir as normas deste Decreto.

Art. 8.º As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção registrados serão de competência exclusiva do SIM, salvo os estabelecimentos comerciais de competência da Vigilância Sanitária, evitando assim a dupla fiscalização.

Art. 9.º A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM.

Art. 10. A Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal será exercida e obrigatória em todo o território do município de Tramandaí/RS, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dediquem ao abate, industrialização, manipulação, embalagem, armazenamento e transporte de todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis.

Art. 11. A implantação do SIM obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 12. Os produtos de origem animal in natura ou industrializados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 13. A inspeção industrial e sanitária realizada pela Secretaria de Pesca e Agricultura será exercida em caráter permanente ou periódico.

§ 1.º A inspeção deve ser obrigatoriamente executada de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, assim entendidos os domésticos de produção, os silvestres e os exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, à exceção dos produtos da pesca e aquicultura.

§ 2.º A inspeção será executada de forma periódica nos demais estabelecimentos previstos em lei, tais como de pescado, ovos, mel, leite e de carne que não realizam abate, e a frequência de sua execução será determinada considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento em função da implementação dos programas de autocontrole, sendo quinzenal nos estabelecimentos de carne, leite, pescado, ovos e mel.

Art. 14. Nos estabelecimentos submetidos à inspeção periódica, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF) a critério do SIM.

§ 1º Entende-se por REF a situação em que as atividades de determinado estabelecimento de inspeção periódica serão acompanhadas pelos técnicos do SIM, pelo período que julgar necessário.

§ 2.º Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em REF acarretará em auto de infração.

Art. 15. A inspeção ante e post mortem, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições previstas pela Lei Federal nº 1.283/1950 e alterações, e Decreto Federal nº 9.013/2017.

TÍTULO II - DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I - DA DEFINIÇÃO

Art. 16. Entende-se por "estabelecimento de produto de origem animal" para fins deste Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

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

Art. 17. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

CAPÍTULO II –

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em estabelecimentos de:

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

Seção I –

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

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

§ 2.º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 20. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o *caput* deste artigo será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 26.

Seção II –
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1.º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

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

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

§ 4.º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Seção III –

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola; e
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

§ 5.º 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.

Seção IV –

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - usina de beneficiamento;
- IV - fábrica de laticínios; e
- V - queijaria.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

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

§ 3.º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4.º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5.º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Seção V –

DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

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

§ 2.º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

Seção VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 25. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal; e
- II - casa atacadista.

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

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

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

§ 4.º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

Seção VII - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 26. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

TÍTULO III - DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I - DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. Todo estabelecimento que abata e/ou industrialize produtos de origem animal no território de Tramandaí deverá, obrigatoriamente, requerer aprovação e registro prévio junto ao SIM de seus projetos e localização, e pagar a taxa de Registro de Estabelecimento, prevista na Lei Municipal nº 4.223/2018.

Parágrafo único. O requerimento de que trata o *caput* deste artigo deverá ser protocolado junto ao Departamento de Protocolo e Expedientes da Prefeitura Municipal de Tramandaí.

Art. 28. O processo de obtenção do registro junto ao SIM deverá obedecer aos seguintes procedimentos:

I - liberação das instalações pelo SIM mediante aprovação de projeto e vistoria;
II - apresentação de croqui dos rótulos, juntamente com os Formulários de Registro de Produtos constando os processos descritivos de fabricação, para aprovação; e
III - encaminhar os seguintes documentos:

- a) Documentação do (s) responsável (is) legal (is) pelo estabelecimento (RG e CPF);
- b) Comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;
- c) Cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, se aplicável;
- d) Cópia da inscrição no INCRA atualizada, se aplicável;
- e) Comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão do Produtor;
- f) Licença ambiental expedida pelo órgão competente;
- g) Contrato de recolhimento de resíduos, se aplicável;
- h) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do estabelecimento;
- i) Alvará de Licença para Localização expedido pelo órgão competente;
- j) Termo de Compromisso, expedido pelo SIM, a ser assinado pelo responsável legal pelo estabelecimento;
- k) Atestado de saúde dos funcionários;
- l) laudos das análises laboratoriais da água e dos produtos que devem satisfazer o que determina a IN 0001 de 2015 da SEAPI / RS que é utilizada como parâmetro do SIM. Para liberação do SIM deverá apresentar análise laboratorial da água completa (físico química e microbiológica) e do produto que será industrializado.
- n) Sala de manipulação exclusiva para industrializar produtos de origem animal no local, devendo estar dentro dos parâmetros exidos pela legislação vigente. A sala de manipulação deve estar apta para a empresa obter a liberação do SIM.

Parágrafo único. Os documentos entregues no processo de abertura do estabelecimento que possuam data de validade ou que forem alterados deverão ser renovados e entregues ao SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 29. A aprovação do projeto referido no art. 28, inciso I, obrigatoriamente, dependerá de vistoria prévia para aprovação do local e do terreno, mediante encaminhamento dos seguintes documentos:

- I - requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Secretária de Pesca e Agricultura;
- II - memorial econômico sanitário do estabelecimento;
- III - memorial descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto;
- IV - plantas de situação e localização;
- V - planta baixa de todos os prédios e pavimentos;
- VI - planta hidrossanitária;
- VII - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100; (Anexo 4)
- VIII - fluxograma de processamento.
- IX - Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100; (Anexo 5)

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos deste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento das águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por médico veterinário do SIM.

Art. 30. Aprovados os projetos e a localização o requerente pode dar início às obras e/ou reformas necessárias.

Art. 31. Concluídas as obras e instalados os equipamentos será realizada pelo SIM a vistoria final, na qual constará a autorização ou não de funcionamento do estabelecimento.

Art. 32. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, e após o pagamento da taxa de Registro do Estabelecimento, será expedido o Título de Registro, constando o nome do estabelecimento, número de registro, endereço, classificação do estabelecimento e outros elementos julgados necessários.

§ 1.º Após expedido o Título de Registro, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

§ 2.º A taxa de Registro do Estabelecimento deverá ser paga anualmente até o último dia útil do mês de março de cada ano.

Art. 33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia, pelo SIM dos projetos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 34. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nas demais legislações, outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências previstas neste Regulamento.

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

CAPITULO II - DA TROCA DE TITULARIDADE

Art. 35. Nenhum estabelecimento registrado pelo SIM pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro.

§ 1.º O novo representante legal de estabelecimento registrado, deverá protocolar imediatamente, junto ao Departamento de Protocolo e Expedientes da Prefeitura Municipal de Tramandaí, comunicado ao SIM para que sejam realizadas as devidas transferências.

§ 2.º No caso de o novo titular negar-se a promover a transferência, deve ser protocolado junto ao Departamento de Protocolo e Expedientes da Prefeitura Municipal de Tramandaí, pelo antigo titular, imediata comunicação ao SIM esclarecendo os motivos da recusa.

§ 3.º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1.º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 60 (sessenta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

Art. 36. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, os mesmos procedimentos exigidos para o registro do estabelecimento.

CAPÍTULO III - DO ENCERRAMENTO TEMPORÁRIO OU DEFINITIVO

Art. 37. Poderá ser solicitado, por motivos particulares, o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento.

§ 1.º A solicitação de que trata o *caput* deste artigo deverá ser protocolada junto ao Departamento de Protocolo e Expedientes da Prefeitura Municipal de Tramandaí, por meio de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento, e dirigido a Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura.

§ 2.º Será realizada pela fiscalização do SIM a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do SIM julgar necessário.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

§ 3.º A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização.

Art. 38. Para o retorno das atividades, após o período de encerramento temporário, o estabelecimento deverá obedecer, no que lhe for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro inicial do estabelecimento.

§ 1º O prazo máximo para encerramento temporário, será de 90 dias (noventa) dias a contar da data da vistoria.

§ 2.º Decorrido o período do parágrafo anterior, o estabelecimento deverá protocolar junto ao Departamento de Protocolo e Expedientes da Prefeitura Municipal de Tramandaí, comunicado ao SIM informando da decisão de retorno ou não das atividades, devendo o SIM dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

§ 3.º O SIM poderá declarar as atividades definitivamente encerradas nos casos de recusa, sumiço ou tentativas de contato sem sucesso com o proprietário do estabelecimento após 6 (seis) meses da vistoria de encerramento temporário.

Art. 39. Pode o SIM, no que for aplicável, a qualquer momento, realizar fiscalização, por denúncia ou não, nas instalações dos estabelecimentos com encerramento temporário ou definitivo, salvo as devidas competências de fiscalização do Departamento de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde.

**TÍTULO IV - DAS CONDIÇÕES BÁSICAS, DE HIGIENE, DOS MANIPULADORES, DAS
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, DOS PROCEDIMENTO PARA ABATE**
CAPÍTULO I - DAS CONDIÇÕES BÁSICAS PARA FUNCIONAMENTO

Art. 40. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

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

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

§ 3.º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

CAPÍTULO II - DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 41. Todos os estabelecimentos registrados no SIM devem ter implantado Manual de Boas Práticas de Fabricação, participar de programas de educação continuada e outros, a fim de garantir a qualidade sanitária, a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos e o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e o manuseio dos produtos no estabelecimento.

§ 1.º Os novos estabelecimentos terão prazo de até 30 (trinta) dias a partir da data de emissão do Título de Registro para a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, prorrogáveis por igual período mediante justificativa assinada pelo RT da empresa ou responsável pela mesma., passando este prazo, a empresa será autuada como infração grave, devido a não cumprir as normas sanitárias conforme a legislação vigente.

§ 2.º O Manual de Boas Práticas de Fabricação, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- a) Água de abastecimento;
- b) Águas residuais (para matadouro frigorífico e leite e derivados);
- c) Controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- f) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- g) Abate humanitário (para matadouro-frigorífico);
- h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

§ 3º Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 42. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 43. É proibido o armazenamento e/ou o uso de matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

Parágrafo único. Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

Art. 44. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, pia para higienização das mãos provida com torneira de fechamento não manual, sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado, e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

Parágrafo único. As barreiras sanitárias deverão ser construídas em locais protegidos da chuva e em todos os acessos ao interior do estabelecimento, a critério do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 45. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem realizar lavagem e desinfecção diária e convenientemente nos pisos e paredes, assim como nos equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, sendo os desinfetantes empregados previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 46. Os estabelecimentos de carne e derivados devem lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 47. Os estabelecimentos registrados no SIM devem manter o local livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outras pragas e vetores, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 48. Os estabelecimentos registrados no SIM devem manter o asseio dos arredores do local, não sendo permitido o depósito de lixo, entulhos e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores.

Art. 49. Os produtos comestíveis devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 50. Todas as dependências dos estabelecimentos registrados no SIM devem manter as condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 51. Será exigido, para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM, programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada, desde que devidamente registradas e licenciadas pelos órgãos competentes.

Parágrafo único. O controle de pragas deve ser feito somente por empresa capacitada para efetuar este tipo de procedimento, apresentando responsável técnico conforme a legislação vigente e mapeamento das iscas colocadas. Poderá representar risco sanitário caso seja feito o controle de pragas por pessoal não treinado para esta finalidade, levando a contaminação dos produtos.

Art. 52. O SIM, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras, conforme a legislação vigente.

Art. 53. Exaustores, providos de telas milimétricas em suas aberturas, poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 54. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos.

Parágrafo único. É recomendado o emprego de utensílios em geral (gamelas, baldes, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) sem angulosidades ou frestas.

Art. 55. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma, os recipientes do *caput* deste artigo, podem ser utilizados se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 56. As propriedades produtoras de matéria-prima para as usinas de beneficiamento de leite e para as fábricas de laticínios deverão participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e também atender à demais exigências que o SIM julgar necessário.

Art. 57. No caso de uso de tarros, estes devem estar limpos e também ser de material higienizável. Antes da chegada no estabelecimento, deve-se realizar a limpeza e a desinfecção externa dos tarros, não sendo permitida a entrada de recipientes sujos de barro.

Art. 58. Os estabelecimentos de abate e que industrializarem produtos de origem animal devem dispor de água hiperclorada, ou seja, no valor de 5 ppm de cloro residual livre no sistema de distribuição (reservatório e rede).

Art. 59. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e/ou de outros processos produtivos devem ser processados no próprio estabelecimento ou encaminhados para empresa habilitada para tal.

Parágrafo único. A guarda e o transporte serão efetuados em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 60. Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão observar as exigências higiênico-sanitárias relativas ao transporte de animais e produtos de origem animal.

Art. 61. Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.

§ 1.º Não é permitido o uso de produtos de limpeza de fabricação caseira.

§ 2.º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação e a validade original.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

CAPÍTULO III - DA HIGIENE DOS MANIPULADORES

Art. 62. Todos os funcionários, os dirigentes ou os proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências dos estabelecimentos, deverão fazer, pelo menos, um exame de saúde semestral, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos.

§ 1.º A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária no estabelecimento achar necessária.

§ 2.º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 63. Exigir-se-á que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação.

Art. 64. Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos, em todas as áreas, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

§ 1.º Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça do tipo touca e, quando necessário, capacete e botas.

§ 2.º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

Art. 65. Exigir-se-á do pessoal que manipule produtos condenados, não comestíveis, que execute atividades na área suja ou realize atividades de limpeza o uso de uniformes diferenciados.

Art. 66. Não é permitido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade das dependências de manipulação ou, ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 67. Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos registrados a realização de curso de Boas Práticas de Fabricação e sua atualização conforme o SIM julgar necessário.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

**CAPÍTULO IV –
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 68. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências, sendo distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

II - ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastados dos limites das vias públicas no mínimo 10 (dez) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

III - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - dispor de luz artificial com lâmpadas protegidas contra queda e estilhaçamentos, proibindo-se o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa coloração dos produtos;

V - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados em direção aos ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VI - possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, preferencialmente com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM, até a altura mínima de 2 (dois) metros ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário;

VII - possuir, preferencialmente, cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso, arredondados para facilitar a higienização;

VIII - possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

IX - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas à condenação ou não comestíveis;

X - dispor de ambiente adequado para limpeza e desinfecção de caixas e armazenagem de caixas limpas;

XI - 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;

XII - dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

XIII - dispor de abastecimento e reservatório de água potável, conforme os padrões de potabilidade da legislação vigente, e clorada para atender, suficientemente, às necessidades do estabelecimento e para garantir a conclusão das atividades;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

XIV - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor;

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

XVI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados e separados fisicamente, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais;

XVII - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XVIII - dispor de caimento no peitoril das janelas para evitar o acúmulo de sujidades;

XIX - dispor de telas milimétricas em todas as janelas, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores, sendo estas removíveis para higienização;

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

XXI - dispor na sala de manipulação de pia específica para lavagem de mãos, aparelhada de torneira de fechamento não manual, sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira, preferencialmente, provida de tampa com acionamento a pedal. A sala de manipulação deve seguir os parâmetros de temperatura, estrutura e demais itens que o SIM julgar necessário.

XXII - dispor nas demais dependências do estabelecimento, a critério do SIM, de pias para lavagem de utensílios, aparelhadas com os itens do inciso anterior;

XXIII - dispor de identificação nos equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão ou troca entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou condenados;

XXIV - dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria, separados ou individualizados a critério do SIM; e

XXV - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

CAPÍTULO V - DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DOS ESTABELECEMENTOS SEGUNDO SUAS CLASSIFICAÇÕES

Seção I - DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 69. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições específicas:

I - dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

II - dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos.

III - ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

IV - dispor de plataforma, quando for o caso, nos currais e pocilgas, para realização da inspeção ante-mortem;

V - dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolação, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM;

VI - prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

VII - dispor de instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis e comestíveis (envoltórios). No caso de triparias e graxarias, obedecer a legislação federal aplicável;

VIII - dispor de esterilizadores, quando for o caso, em condições de funcionamento, e número suficiente para a atividade, devendo serem utilizados exclusivamente, para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, devendo possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados); e

IX - possuir instalações adequadas de frio industrial (câmaras frias) tanto para conservação dos produtos resfriados (câmara para resfriamento) e também congelados (câmaras de congelamento) conforme o preconizado pelo Decreto 9.013, de 29/03/2017 (RIISPOA) e legislações pertinentes.

Seção II - DOS ESTABELECEMENTOS DE PECADO E DERIVADOS

Art. 70. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também às seguintes condições específicas:

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

II - dispor, quando for o caso, de gelo de comprovada qualidade sanitária;

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

IV - 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;

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

VI - dispor de instalações e maquinários para fabricação de gelo conforme o SIM julgar necessário.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Seção III - DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 71. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições específicas:

- I - dispor de área para recebimento e triagem dos ovos;
- II - dispor de espaço adequado para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III - dispor de dependência para classificação comercial;
- IV - dispor de área para armazenagem dos ovos classificados;
- V - dispor de depósito de embalagens;
- VI - dispor de área adequada para limpeza e desinfecção de bandejas plásticas, quando utilizadas;
- VII - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso, atendendo as demais legislações vigentes para processamento; e
- VIII - dispor de dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos, quando das fábricas de conservas de ovos.

Seção IV - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 72. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer também às seguintes condições específicas:

- 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 - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- IV - possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- V - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, os ventos e as chuvas não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
- VI - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;
- VII - dispor de dependências construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria prima, beneficiamento, industrialização, câmaras de maturação/salas de curas, armazenagem e expedição, de forma a evitar a contaminação cruzada durante as diferentes operações;
- VIII - dispor de salas de ordenha construídas de maneira a facilitar a limpeza e desinfecção, com pisos e paredes laváveis e higienizáveis;
- IX - dispor de tubulação de material higienizável para a canalização do leite da sala de ordenha até o tanque de recepção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

X - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem, esterilização e armazenagem de vasilhames, frascos, caixas, tarros e carros-tanques;

XI - dispor de depósitos para vasilhames, frascos e caixas;

XII - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques;

XIII - dispor de local próprio, adequado e em conformidade com a licença ambiental para o descarte de resíduos da matéria-prima e produtos condenados;

XIV - atender as condições de temperatura e umidade, nas salas de maturação e estocagem de queijos, definidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico do queijo a ser produzido;

XV - dispor de termômetros e higrômetros externos nas salas de maturação e estocagem de queijos; e

XVI - prever estrutura adequada para realização de testes para pesquisa de antibióticos e outros no leite recebido para industrialização. O referido local deverá dispor de espaço para, pelo menos, uma pia e um refrigerador para o armazenamento dos reagentes. A instalação e funcionamento do laboratório ficará a critério do SIM.

Seção V –

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHA E SEUS DERIVADOS

Art. 73. Os estabelecimentos de produtos de abelha e seus derivados devem satisfazer também às seguintes condições específicas:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - dispor de local adequado para guarda de embalagens; e

IV - dispor, no caso de entreposto de mel e cera de abelhas, de laboratório equipado para a realização das análises de rotina do mel e seus derivados recebidos.

Seção VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 74. Os estabelecimentos de armazenagem devem satisfazer também às seguintes condições específicas:

I - dispor de instalações adequadas, compreendendo desde o recebimento das matérias-primas até a expedição do produto final;

II - dispor de câmaras frias distintas para recebimento e armazenamento de matérias-primas e para produtos prontos;

III - dispor de sala de manipulação/fatiamento dotada de equipamento de frio industrial;

IV - dispor de termômetros em todas as câmaras frias e salas de manipulação/fatiamento para verificação das temperaturas;

V - dispor de equipamentos distintos para o fracionamento de produtos cárneos e de produtos lácteos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

VI - dispor de salas distintas para a manipulação/fatiamento de produtos cárneos e de produtos lácteos, devido a possível contaminação cruzada entre os alimentos;

VII - dispor de procedimentos rigorosos de higiene a fim de evitar a contaminação cruzada entre os diferentes tipos de produtos;

VIII - dispor de sistema de controle de origem das matérias-primas, lotes produzidos e locais de distribuição e comercialização, a fim de manter a rastreabilidade dos produtos produzidos; e

IX - obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, às demais exigências fixadas neste Regulamento.

CAPÍTULO VI - DO PROCEDIMENTO PARA ABATE

Art. 75. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

§ 1.º As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

§ 2.º Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

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

§ 4.º É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do SIM.

§ 5.º todos demais procedimentos de abate não previstos neste artigo deverão seguir rigorosamente o que consta no Decreto 9013 de 29 de março de 2017 do MAPA.

§ 6.º Os métodos de insensibilização a serem seguidos estão dispostos junto a Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000 do MAPA e suas alterações que trata sobre os métodos humanitários do abate dos animais de açougue.

Art. 76. A evisceração dos animais será realizada sob as vistas de funcionário do SIM, em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal, e em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 77. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 78. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Parágrafo único. Nos casos em que o SIM julgar necessário, a cabeça deverá ser marcada, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

TÍTULO V - DA OBTENÇÃO DO REGISTRO DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS
CAPÍTULO I - DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 79. Todo produto industrializado pelos estabelecimentos abrangidos por este Decreto deverá estar registrado no SIM.

§ 1.º O registro de produto abrange o processo de fabricação, formulação, embalagem e o rótulo.

§ 2.º O registro de que trata o *caput* deste artigo deverá ser protocolado junto ao Departamento de Protocolo e Expedientes da Prefeitura Municipal de Tramandaí.

Art. 80. No processo de solicitação de registro do produto, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

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

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento;

V- Produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

VI- Todos os produtos industrializados de origem animal que possuem Regulamento técnico de Identidade e qualidade aprovado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento devem seguir integralmente o que determina o referido (RTQI).

Art. 81. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos em regulamento específico, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Parágrafo único. As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM, seguindo regulamentação técnica de identidade e qualidade dos produtos ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 82. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 83. O estabelecimento deverá apresentar os Formulários de Registro de Produto, em 2 (duas) vias, em modelo fornecido pelo SIM, assinados pelo proprietário do estabelecimento e pelo Responsável Técnico.

Art. 84. Todos os ingredientes, aditivos e outros insumos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou Ministério da Saúde.

Art. 85. Os estabelecimentos não poderão iniciar a produção de produtos não registrados sem a expressa autorização e aprovação do SIM.

§ 1.º Os testes de novos produtos deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade e ser comunicados ao SIM.

§ 2.º É vedada a comercialização de produtos em fase de teste sem o devido registro aprovado pelo SIM sob pena de incorrer nas penalidades previstas neste Decreto.

Art. 86. Compete ao SIM a emissão de parecer de deferimento ou indeferimento de registro de acordo com as regras para elaboração, identificação, acondicionamento, análises laboratoriais dos produtos em teste e de acordo com avaliação da capacidade tecnológica, estrutural, sanitária e demais particularidade de cada estabelecimento.

Art. 87. O (s) registro (s) de produto somente será efetivado mediante parecer de deferimento, e após o pagamento da taxa de Registro de produtos.

CAPÍTULO II - DOS PADRÕES E FÓRMULAS

Art. 88. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação de produtos sem regulamentação específica, só será permitida depois de previamente aprovada pelo SIM a respectiva fórmula, a nomenclatura e a denominação de venda e o processo de produção.

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. 89. Entende-se por "padrão" e por "fórmula", para fins deste Decreto:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

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

CAPÍTULO III - DAS ANÁLISES DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 90. Fica estabelecida a obrigatoriedade por parte dos estabelecimentos registrados no SIM de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e de produtos de origem animal.

§ 1.º As análises físico-químicas e microbiológicas de que trata o *caput* deste artigo possuem caráter oficial e devem ser realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo as despesas decorrentes das análises de responsabilidade dos estabelecimentos. Em caso de falta de laboratórios credenciados pelo SIM, serão aceitas análises de outros laboratórios, desde que, estes possuam todas certificações e qualificações dos órgãos competentes conforme legislação vigente, necessárias para tal.

§ 2.º A periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal estará disposto no cronograma disposto junto a Resolução SEAPI N° 1 DE 11/11/2015.

§ 3.º O SIM poderá solicitar análises extraordinárias sempre que julgar necessário.

Art. 91. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, impedido de comercializar o lote do qual o produto analisado pertence e deverá retirar o produto de circulação, caso já tenha sido distribuído.

§ 1.º Os estabelecimentos que incorrerem no *caput* deste artigo ficam obrigados a apresentar ao SIM, Laudo Técnico com a revisão das práticas de fabricação, assinado pelo técnico responsável, em até 15 (quinze) dias após o comunicado oficial da análise.

§ 2.º Após a revisão das práticas de fabricação apresentadas e implementadas pelo estabelecimento, o SIM coletará uma nova amostra do produto para análise. Se essa análise estiver fora dos padrões, o estabelecimento terá a linha de produção deste produto suspensa, será impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo e deverá retirar o produto de circulação, caso já tenha sido distribuído.

§ 3.º A linha de produção do produto em questão permanecerá suspensa, até que a análise completa de 3 (três) lotes consecutivos do produto, produzido unicamente para análise, esteja em conformidade com os padrões legais vigentes. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e responsável técnico do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

§ 4.º Se os resultados das análises dos 03 (três) lotes estiverem dentro dos padrões, a linha de produção será liberada. Caso contrário, o estabelecimento deverá produzir mais 3 (três) lotes para análise, nas mesmas condições do parágrafo anterior.

§ 5.º A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM.

§ 6.º A retirada do produto de circulação de que trata o *caput* deste artigo será aplicada aos produtos que causem risco à saúde pública.

Art. 92. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e obrigatoriamente fará uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIM em até 15 (quinze) dias corridos após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1.º Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade microbiológica da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra da água para análise microbiológica completa. Se essa análise estiver em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.

§ 2.º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, de acordo com os padrões legais vigentes.

§ 3.º Caso somente os parâmetros físico-químicos da análise prevista no parágrafo anterior estejam em desacordo com os padrões legais vigentes, as atividades poderão ser liberadas, a critério dos técnicos do SIM, devendo ser seguidos os critérios conforme art. 93.

Art. 93. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise físico-química da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes fará obrigatoriamente uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIM em até 30 (trinta) dias corridos após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Parágrafo único. Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade físico-química da água e da emissão do Laudo Técnico, o estabelecimento, sob supervisão do SIM, coletará uma nova amostra da água de abastecimento interno para análise, sendo que outros requisitos físico-químicos e microbiológicos poderão ser incorporados na análise, a critério da autoridade de inspeção municipal do SIM. Se essa análise estiver em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado e poderá ter suas atividades suspensas, a critério dos técnicos do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 94. No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes e que indiquem adulteração, fraude ou falsificação, será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso, poderá gerar a suspensão das atividades ou outras medidas, a critério do SIM.

Parágrafo único. Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções cabíveis.

Art. 95. O SIM utilizará a Resolução SEAPI Nº 1 DE 11/11/2015 e Resolução SEAPI Nº 1 DE 03/02/2016 como base legal para analisar os produtos industrializados pelas empresas e o padrão de qualidade da água de abastecimento, e outros que venham a ser publicados.

TÍTULO VI - DOS RÓTULOS, DAS EMBALAGENS E DOS CARIMBOS
CAPÍTULO I - DOS RÓTULOS

Art. 96. Os produtos industrializados deverão ser devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 97. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 98. O estabelecimento deverá apresentar os croquis do (s) rótulo (s) para avaliação e aprovação do SIM.

§ 1.º Aprovado o rotulo pelo SIM, e após o pagamento da Taxa de Registro do Rótulo, o rótulo será registrado.

§ 2.º Só poderão ser impressos para uso os rótulos devidamente registrados junto ao SIM.

Art. 99. Os rótulos devem ser resistentes às condições de armazenamento e transporte dos produtos e as informações neles constantes devem estar visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, além de possibilitar a rastreabilidade das matérias-primas dos produtos.

Art. 100. O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico. Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 101. Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que correspondam, devendo neles constar o número de registro do produto no SIM.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

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

Art. 102. Além das exigências previstas em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - denominação de venda do produto;
- II - nome empresarial, CNPJ e endereço do estabelecimento produtor;
- III - nome do produtor rural, CPF, endereço do estabelecimento produtor, se aplicável;
- IV - classificação do estabelecimento;
- V - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote, nº de registro do estabelecimento no SIM; e
- VI - carimbo oficial do SIM.

Parágrafo único. A rotulagem dos produtos institucionais poderá ser por meio de etiqueta auto-adesiva, de material inviolável, ou seja, que não permita a sua retirada sem danificar a embalagem, e deverão conter os seguintes dizeres:

- I - Produto destinado ao mercado institucional e;
- II - Proibida a venda fracionada.

Art. 103. Os estabelecimentos familiares de pequeno porte de processamento artesanal, caracterizados conforme Decreto Nº 54189 DE 14/08/2018, ou outras legislações que venham a substituí-lo, poderão apresentar no rótulo de seus produtos artesanais a expressão "Produto Artesanal".

Art. 104. A responsabilidade pelo envio de produtos destinados à venda institucional é exclusiva dos estabelecimentos produtores e poderá ser alvo de fiscalização e ações legais cabíveis, não sendo permitida a venda direta desses produtos ao consumidor.

Art. 105. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do serviço de inspeção municipal, SIM, a declaração de NÃO COMESTÍVEL com caracteres destacados em caixa alta.

Art. 106. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, a critério do SIM.

Art. 107. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 108. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

CAPÍTULO II - DAS EMBALAGENS

Art. 109. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção e atendam às características específicas do produto, bem como as condições de armazenamento e transporte.

§ 1.º A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, ser devidamente fechada e inviolável, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

§ 2.º É permitida embalagem natural conforme a particularidade do produto, desde que obedeça às normas estipuladas em legislação pertinente.
§ 3º É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou matérias-primas de uso não comestível para o envase ou acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 110. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, nas formas DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA.

Parágrafo único. Para produtos com validade superior a 3 (três) meses é permitido declarar somente mês e ano, nas formas MM/AA ou MM/AAAA.

Art. 111. A forma de fixação das datas de fabricação e validade deverão ser invioláveis, ou seja, não poderão ser removidas ou modificadas sem danificar a embalagem ou rótulo.

Parágrafo único. São consideradas violáveis as datas de fabricação e validade fixadas nos rótulos por meio de simples etiqueta datadora.

Art. 112. É proibido o uso ou a guarda, em qualquer dependência do estabelecimento, de embalagens ou rotulagens antigas e/ou não utilizadas pelo estabelecimento.

Art. 113. O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

Art. 114. As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

§ 1.º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento, as siglas SIM e o nome do município "Tramandaí".

§ 2º Para a carimbagem diretamente no produto referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

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

CAPÍTULO III - DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 115. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspeccionado e fiscalizado pelo SIM.

Art. 116. O número de registro do estabelecimento, as iniciais SIM e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a expressão "SMPA", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 117. As iniciais SIM traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 118. Os carimbos a serem utilizados oficialmente terão seus modelos, com as respectivas dimensões, formas e dizeres, definidos por regulamento próprio, respeitadas as disposições deste Decreto.

TÍTULO VII - DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

CAPÍTULO I - DOS PROPRIETÁRIOS DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 119. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

- I - observar e fazer observar todas as exigências contidas neste Decreto;
- II - cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIM ou solicitar a prorrogação dos mesmos, antes do vencimento, caso não consiga cumprir;
- III - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- IV - fornecer pessoal necessário e habilitado para a atividade de auxiliar de inspeção, ficando estes sob as ordens do serviço de inspeção oficial e caso os funcionários cedidos para esta finalidade não se adequarem ao perfil exigido, os mesmos serão colocados novamente à disposição do estabelecimento mediante justificativa e deverão ser substituídos por outros funcionários;
- V - fornecer uniformes em quantidade e qualidade indispensáveis ao funcionamento do serviço de inspeção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

VI - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal e demais informações que o SIM julgar necessário;

VII - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente ou REF, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão, bem como o cancelamento dos trabalhos já agendados, exceto em situações extraordinárias;

VIII - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a chegada de animais, bem como o cancelamento do recebimento já agendado, exceto em situações extraordinárias;

IX - substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

X - manter no estabelecimento, em arquivo próprio, todos os documentos fiscais que permitam confrontar em quantidade as matérias-primas, insumos e os produtos beneficiados;

XI - apresentar ao SIM até o quinto dia de cada mês, subsequente ao vencido, mapa de produção;

XII - Recolher até o dia 10 do mês subsequente da atividade, as taxas de abate e de inspeção de derivados, conforme relatório emitido pelo SIM, mediante Documento (s) de Arrecadação de Receitas Municipais - DARM;

XIII - apresentar o (s) DARM, devidamente quitado (s) junto com o próximo mapa de produção;

XIV - dar livre acesso ao pessoal do SIM em qualquer dia ou hora, em toda a área de terra e instalações onde se situa o estabelecimento.

TÍTULO VIII - DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES
CAPÍTULO I - DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

Art. 120. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

CAPÍTULO II - DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 121. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - advertência por escrito;
- II - apreensão;
- III - inutilização do produto ou estabelecimento;
- IV - suspensão da venda do produto; e
- V - interdição temporária ou definitiva, parcial ou total do estabelecimento ou do produto.

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

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

**TÍTULO IX - DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES, DAS CIRCUNSTÂNCIAS
ATENUANTES E AGRAVANTES
CAPÍTULO I - DAS INFRAÇÕES**

Art. 122. São infrações sanitárias todas as medidas e atos praticados ou omitidos por pessoas físicas e jurídicas em desacordo com as disposições deste Decreto, em especial:

- I - desobedecer 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;
- II - operar sem a utilização de equipamentos adequados;
- III - não possuir instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- IV - utilizar os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- V - permitir o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- VI - manter em trabalho pessoas que não apresentaram atestado de saúde, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- VII - acondicionar ou embalar produtos, ingredientes ou matérias-primas em continentes ou recipientes não permitidos ou em condições inadequadas;
- VIII - apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

- IX - receber, utilizar ou expedir produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- X - infringir outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas em outros incisos deste artigo;
- XI - utilizar embalagens inadequadas ou violáveis;
- XII - não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIM ou em documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e estabelecimento fiscalizado;
- XIII - receber e/ou manter guardados, em estabelecimento registrado, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- XIV - fabricar ou beneficiar produtos de origem animal em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas ou processos tecnológicos aprovados pelo SIM;
- XV - adquirir, armazenar, manipular, expor à venda ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos com inspeção restrita ao município de origem;
- XVI - não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, ou quando for o caso;
- XVII - ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;
- XVIII - vender, em mistura, ovos de diversos tipos;
- XIX - não promover no SIM as transferências de responsabilidade previstas neste Regulamento, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- XX - entregar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM, ou ainda confeccionar rótulos ou armazenar rotulagem não aprovada nas dependências do estabelecimento;
- XXI - realizar construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- XXII - não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos;
- XXIII - não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações;
- XXIV - recusar-se a participar de programas de educação continuada, como Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias;
- XXV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento ou em legislações específicas;
- XXVI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XXVII - não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral dos estabelecimentos de leite e derivados;
- XXVIII - não realizar ou participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e outros, nas propriedades produtoras de matéria-prima para as usinas de beneficiamento de leite e para as fábricas de laticínios;
- XXIX - expor à venda, armazenar ou distribuir produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

- XXX - usar indevidamente os carimbos do SIM ou ceder embalagens ou rotulagens a terceiros;
- XXXI - despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações do SIM;
- XXXII - desobedecer em quaisquer das etapas de produção e de transporte as especificações de conservação estipuladas para matérias-primas e produtos;
- XXXIII - preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM conforme determinação deste Regulamento;
- XXXIV - fazer comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido registrados para tal finalidade;
- XXXV - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XXXVI - utilizar produtos ou matérias-primas vencidas ou colocar aos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade ou colocar data de validade posterior à data de fabricação do produto;
- XXXVII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XXXVIII - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXXIX - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XL - expedir, para comercialização, produtos sem rotulagem;
- XLI - burlar a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- XLII - embaraçar, agir de forma a dificultar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- XLIII - industrializar, produzir, manipular, transformar, beneficiar e/ou enviar para o comércio, produtos não inspecionados produzidos em estabelecimentos não registrados, com as atividades suspensas ou interditadas, total ou parcialmente, pelo SIM;
- XLIV - sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XLV - fornecer informações inexatas ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, ingredientes ou matérias-primas;
- XLVI - promover qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;
- XLVII - manter na produção de leite, embora notificado, vacas que tenham sido afastadas do rebanho;
- XLVIII - adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal, ingredientes ou matérias-primas;
- XLIX - aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- L - utilizar rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção;
- LI - desacatar, subornar, tentar subornar ou usar violência contra servidores do SIM no exercício de suas atribuições;
- LII - dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

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

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

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

LVI - fraudar documentos oficiais.

CAPÍTULO II - DAS PENALIDADES

Art. 123. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - advertência, que será sempre por escrito;

II - multa;

III - apreensão;

IV - inutilização do produto ou estabelecimento;

V - suspensão da venda do produto;

VI - interdição temporária ou definitiva, parcial ou total do estabelecimento ou do produto; e

VII - cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

§ 1.º As medidas previstas nos incisos I, III, IV, V e VI do *caput* deste artigo poderão ser tomadas em caráter preliminar e cautelar.

§ 2.º A suspensão da venda do produto, a interdição e a cassação ou cancelamento do registro ou licenciamento são de alçada do SIM, guardadas as atribuições de fiscalização de competência do Departamento de Vigilância Sanitária.

Art. 124. A penalidade de advertência por escrito será aplicada quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, devendo ser lavrado em três vias assinada pela autoridade competente com a respectiva matrícula, constando o local, a data e a hora da lavratura, bem como as circunstâncias do fato infringente indicando sempre, de forma explícita, as inadequações observadas.

Art. 125. A penalidade de multa implicará em sanção pecuniária e será aplicada nos casos não compreendidos no inciso I, tendo os valores, correção e as gradações conforme a classificação das infrações sanitárias previstas na Lei 4.223/2018:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado com circunstâncias atenuantes;

II - graves, aquelas em que for verificada a ocorrência ao menos de uma circunstância agravante;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

III - muito graves, aquelas em que for verificada a ocorrência ao menos de duas circunstâncias agravantes; e

IV - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a ocorrência de três ou mais circunstâncias agravantes ou quando a lei ou a Norma Técnica Especial assim as considerar.

§ 1º – Caracterizam-se as infrações nos seguintes níveis:

Leves

I- realizar construções novas

II- remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

III- Preparar, com finalidade comercial produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM conforme determinação deste regulamento.

IV- Não promover no SIM as transferências de responsabilidade previstas neste regulamento ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal.

V- Utilizar embalagens inadequadas ou violáveis

Médias

I- Acondicionar ou embalar produtos, ingredientes ou matérias-primas em continentes ou recipientes não permitidos ou em condições inadequadas

II- Não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIM ou em documentos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento fiscalizado.

III- Ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem.

IV- Não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações.

V- utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica.

VI- Não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral dos estabelecimentos.

VII- Recusar-se a participar de programas de educação continuada, como Boas práticas de fabricação ou em legislação específicas.

VIII- Sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.

IX- Dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM.

- desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste

X- Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Graves

I- Desobedecer a quaisquer as exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos.

II- Manter em trabalho pessoas que não apresentaram atestado de saúde, comprovando a aptidão á manipulação de alimentos, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública.

III- Receber e/ou manter guardados, em estabelecimentos registrado, ingredientes ou matérias primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos.

IV- Apresentar laudo de análise laboratorial da água e do produto da empresa fora dos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

V- Não implanta o Manual de Boas Praticas para Industrias de alimentação e/ou outras normas que visem o controle sanitário dos processos e produtos.

VI- Embaraçar, agir de forma a dificultar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções.

VII- Adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal ingredientes ou matérias primas.

VIII- Utilizar produtos ou matérias primas vencidas ou colocar aos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade ou colocar data de validade posterior a data de fabricação do produto.

IX- Fornecer informações inexatas ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos sobre dados estatísticos referente a quantidade, qualidade e procedência dos produtos, ingredientes ou matérias-primas.

X- Fazer comércio intermunicipal sem que os estabelecimentos tenham sido registrados para tal finalidade.

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

XII- Expedir para comercialização produtos sem rotulagem e/ou armazena-ló em local dentro da empresa sem a devida rotulagem e procedência.

Gravíssimas

I- Fraudar registros a verificação pelo SIM.

II- Produzir ou expedir registros produtos que representem risco a saúde pública.

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

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

V- Fraudar documentos oficiais;

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

VII- Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção municipal – SIM.

VIII- Embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

IX- Utilizar rótulos e carimbos oficiais da inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam sob inspeção.

X- Simular a legalidade de materias primas de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

XI- Utilizar, substituir, subtrair ou remover total ou parcialmente, matéria prima, produto, rotulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 2.º São circunstâncias atenuantes, entre outras estabelecidas pela Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consumação do fato;
- II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável quando patente a incapacidade do agente para entender caráter ilícito do fato;
- III - o infrator, por espontânea vontade e imediatamente após o fato, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública, que lhe for imputado.

§ 2.º São circunstâncias agravantes, entre outras estabelecidas pela Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura:

- I - ser o infrator reincidente;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado em desacordo com a legislação sanitária;
- III - o infrator coagir outrem para execução material da infração;
- IV - ter a infração consequências gravosas para a saúde pública;
- V - se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo; e
- VI - ter o infrator agido com dolo, direto ou indireto, fraude ou má fé.

§ 3.º Os valores das multas previstas no *caput* deste artigo serão reajustados anualmente, sempre a contar de 1º de janeiro, mediante decreto do Executivo Municipal e terão como base a variação no período do IGP-M ou índice oficial que o substitua, desde que os valores de variação de reajuste não sejam negativos.

§ 4.º Imposta a multa, a mesma será encaminhada para o Departamento de Fiscalização Tributária, da Secretaria Municipal da Fazenda, que realizará o lançamento, e andamento no processo de acordo com os regramentos e prazos previstos no Código Tributário Municipal.

§ 5.º O pagamento da multa não libera o infrator de corrigir as faltas especificadas neste Decreto, no caso que lhe couber.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 126. A penalidade de apreensão será aplicada nos casos em que os insumos, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, forem considerados deteriorados ou alterados, pela autoridade competente, de tal forma que se justifique considerá-los, de pronto, impróprios ao consumo.

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

Art. 127. A penalidade de inutilização do produto ou estabelecimento será aplicada quando os insumos, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, forem considerados deteriorados ou alterados, pela autoridade competente, de tal forma que se justifique considerá-los, de pronto, impróprios ao consumo.

Art. 128. A penalidade de suspensão da venda do produto será aplicada quando os mesmos forem considerados, pela autoridade competente, impróprios ao consumo.

Art. 129. A penalidade de interdição temporária ou definitiva, parcial ou total do estabelecimento ou do produto será aplicada quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1.º A interdição de que trata o *caput* deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

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

Art. 130. Quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas será aplicada a cassação ou cancelamento do registro ou licenciamento.

Art. 131. 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 estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos; e

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

Art. 132. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

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; e

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

Art. 133. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios: determinado pelo SIM; e

I - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas de origem animal para fins não comestíveis ou alimentação animal, em ambos os casos mediante assistência do SIM.

Art. 134. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; e

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

a) 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;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) 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;

d) conservação com substâncias proibidas; e

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

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

Art. 135. 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.

Art. 136. Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial para instauração de inquérito.

CAPÍTULO III - DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art. 137. O descumprimento às disposições deste Decreto, e no que couber as disposições previstas pela Lei Federal nº 1.283/1950 e alterações, e Decreto Federal nº 9.013/2017, será apurado em processo administrativo, protocolado junto ao Departamento de Protocolo e Expedientes da Prefeitura Municipal de Tramandaí, e devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo e/ou inciso infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 138. O auto de infração será lavrado na Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura ou no local onde for verificada a infração, devendo conter:

- I - o nome e domicílio do infrator, bem como os elementos necessários à sua identificação;
- II - local, data e hora do fato onde a infração for verificada;
- III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- IV - ciência e assinatura pelo atuado ou, na sua ausência ou recusa, de 2 (duas) testemunhas e do atuante;
- V - assinatura e identificação do atuante; e
- VI - prazo para interposição de recurso.

Art. 139. O auto de infração será lavrado pela autoridade sanitária competente, designada por meio de Portaria do Chefe do Executivo Municipal de Tramandaí.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 140. A auto de infração, objeto de recusa do autuado, devidamente assinado por duas testemunhas, terá a 1º via, enviada ao responsável legal pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 141. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda será anexada ao processo administrativo e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 142. Poderão os servidores do SIM que participaram da fiscalização que gerou o auto de infração elaborar Relatório de Inspeção para compor o processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

Art. 143. O autuado poderá apresentar defesa escrita ao SIM, em até 8 (oito) dias úteis, a contar do seu recebimento.

Art. 144. O recurso será julgado, em primeira instância, pelo Secretário titular da Secretaria de Pesca e Agricultura do Município.

§ 1.º Após a ciência da decisão proferida na primeira instância, caberá recurso, no prazo de até 08 (oito) dias úteis, ao Prefeito Municipal com parecer do Procurador Geral do Município, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2.º Todas as defesas deverão ser decididas, impreterivelmente, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da entrada da defesa.

§ 3.º A defesa apresentada pelo autuado será, em qualquer caso, protocolada pelo servidor que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento e, após, anexada ao processo administrativo. O mesmo será feito com relação ao recurso.

Art. 145. Proferido o julgamento em última instância, o autuado será notificado da decisão.

§ 1.º O infrator, uma vez multado, terá 60 (sessenta) dias para efetuar o pagamento da multa e apresentar o respectivo comprovante de pagamento junto ao SIM.

§ 2.º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, apresentando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento. Findo o prazo, poderá de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades interditas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 146. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, as ações fiscalizatórias e outras, referindo ou não o nome do infrator, atividade e sede do estabelecimento.

Art. 147. 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

estabelecimentos que manipulem, armazenem ou industrializem de qualquer forma produtos de origem animal.

TÍTULO X - DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 148. Ficam isentos das taxas os estabelecimentos que se enquadram no Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 149. O SIM e o Departamento de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e a fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

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

Art. 150. O Poder Executivo Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 151. O SIM divulgará todas as normas que forem expedidas para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 152. O Poder Executivo Municipal de Tramandaí dotará o SIM de equipamentos, instalações e o pessoal técnico de nível superior e médio em condições adequadas ao atendimento das disposições deste Decreto e à legislação pertinente.

Art. 153. Sempre que possível, o Poder Executivo Municipal de Tramandaí deve facilitar a seus servidores a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos de ensino, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 154. O SIM poderá organizar, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 155. A inspeção sanitária e industrial será coordenada, supervisionada e fiscalizada pelo Serviço de Inspeção municipal, vinculados à Secretaria de Pesca e Agricultura poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com prefeituras, Estado e a União conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 2001, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 2008, e conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS, de acordo com o disposto na Lei 13.825, de 4 de novembro de 2011, e no Decreto 54189 de 14/08/2018 SEAPI/RS.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

Art. 156. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura, observada a legislação aplicável, a Lei Orgânica do Município e o Código de Defesa do Consumidor, em consonância com a legislação federal vigente que regulamenta a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

Art. 157. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 158. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto n.º 4420/2018.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE Tramandaí, em 22 de novembro de 2018.

LUIZ CARLOS GAUTO DA SILVA
Prefeito

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

ALZIRA LUIZA DA SILVA AGUIAR
Secretária de Administração

ANEXO I

MORIAL DESCRITIVO PADRÃO DE PROCESSO DE REGISTRO E SUAS ALTERAÇÕES DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. Coordenador do SIM

A empresa abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nº do S.I.M.:	Nº sequencial do produto:
Razão social:	
CNPJ/CPF:	Classificação do estabelecimento:
Endereço:	
Tel. (s):	E-mail:

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo
<input type="checkbox"/> Alteração de razão Social e/ou Categoria	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento		

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:	
Marca Comercial:	Tipo de Embalagem:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

FÓRMULA FECHADA		
Ingredientes/Aditivos <small>(mencionar em ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima, ingredientes e aditivos)</small>	Quantidades <small>(kg ou L)</small>	Percentuais <small>(%)</small>

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--

FÓRMULA ABERTA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(Descrever todas as operações realizadas para a fabricação do produto desde a recepção da matéria-prima até a estocagem para expedição do produto pronto, discriminando equipamentos, temperaturas e tempo utilizado)

--

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--

CONTROLE DE QUALIDADE

(Descrever os procedimentos adotados pela empresa visando o monitoramento e controle dos processos a fim de garantir que o produto mantenha sua qualidade)

--

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

(Descrever processos e equipamentos utilizados desde o estoque do produto final, expedição do mesmo e a forma que se realiza o transporte)

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

ANEXO 2

AUTORIZAÇÃO DE LIVRE ACESSO

Eu, _____, proprietário (a) da
Empresa _____, localizada na rua _____,
Município _____, Cep. _____, telefon _____, CNPI _____ e Número no Serviço de
Inspeção Municipal _____, autorizo a entrada, em qualquer dia e em qualquer horário, de
qualquer servidor municipal lotado no Serviço de Inspeção Municipal e/ou Departamento de
Inspeção de Produtos de Origem Animal em minha empresa, para fins de fiscalização e
inspeção, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem
necessários para registrar suas ações.

Sem mais para o momento, despeço-me cordialmente.

Tramandaí, de de 20...

Responsável pela empresa



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

ANEXO 3

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

1.	Razão Social da Empresa:
2.	Nome Fantasia da Empresa:
3.	Nº do S.I.M.
4.	Nome Responsável Legal:
5.	Endereço do estabelecimento:
6.	CEP:
7.	Endereço para correspondência:
8.	CEP:
9.	Propriedade do estabelecimento: () Própria () Arrendada, Proprietário:
10.	Telefone de contato:
11.	e-mail:
12.	Motivo do projeto: () Registro () Alteração do Memorial () Complementação do Memorial () Reforma/ampliação – especifique:
13.	Classificação do estabelecimento (Conforme Art. 10º do Decreto Municipal nº 1.459/2017):
14.	Responsável Técnico pelo estabelecimento Nome: Profissão:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

	Registro no órgão de classe:
15.	Produtos que pretende fabricar/manipular:
16.	Mercado de consumo:
17.	Capacidade máxima de produção (de abate ou industrialização de produtos):
18.	Número aproximado de funcionários:
19.	Matéria Prima (tipos e procedência):
20.	Processo de abate, processamento ou industrialização (descrever as etapas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima à obtenção do produto final):
21.	Meios de transporte a serem utilizados:
22.	Armazenamento (condições de armazenamento e estocagem):
23.	Água de abastecimento (Procedência, Processo de captação, Sistema de tratamento, Depósitos e suas capacidades, Distribuição, outros):
24.	Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, etc.
25.	Número da Licença Ambiental e Data de Validade:
26.	Prédio (construído, reformado, alugado, etc.):
27.	Tipo de construção (alvenaria, madeira, etc.):
28.	Paredes e divisórias (dimensões e material):
29.	Revestimento interno (paredes, pisos e teto):
30.	Sessões e compartimentos (descrever cada dependência com finalidade, condições de iluminação, nº de janelas e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

	portas, indicação de dimensões):	
31.	Tipo de iluminação utilizada nas seções:	
32.	Telas a prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências, cortinas de ar nas portas e descrição de outras aberturas:	
33.	Equipamentos (descrição de todos os equipamentos existentes indicando marca, capacidade, procedência e finalidade):	
34.	Sistema de produção de água quente:	
35.	Instalações frigoríficas, área de capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores, máquinas, aparelhos e equipamentos	
36.	Vestiários, sanitários e refeitórios para funcionários:	
37.	Tipo de pavimentação externa:	
38.	Tipo de delimitação da área externa:	
39.	Indicação da existência, nas proximidades, de curtumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que, por sua natureza, possam produzir mau cheiro:	
40.	Outras considerações:	
	Assinatura e carimbo do responsável legal pela empresa	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico pela empresa
Local e Data: Tramandaí, XX de XXXXXX de 20XX.		