



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PASSOS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/TP
DECRETO MUNICIPAL N° 84/2020**



DECRETO Nº 84/2020

DE 18 DE SETEMBRO DE 2020

Regulamenta a Lei Municipal nº 5527, de 10 de dezembro de 2019, que institui o Serviço De Inspeção Municipal – SIM, no Município de Três Passos/RS e dá outras providências.

JOSÉ CARLOS ANZILIEIRO AMARAL, Prefeito Municipal de Três Passos, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 87, Inciso IV, da Lei Orgânica do Município:

D E C R E T A

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Três Passos, instituído pela Lei Municipal nº 5.527/2019, de 10 de dezembro de 2019, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito em todo o território do Município de Três Passos - RS, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal –

SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população sob o ponto de vista industrial e sanitário, destinando-se a preservar a identidade, inocuidade, a qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 4º. O SIM/TP fica responsável pelas seguintes ações:

- I** – Classificar o estabelecimento;
- II** – Verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;
- III** – Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- IV** – Verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- V** – Realizar a inspeção “*ante*” e “*post-mortem*” dos animais destinados ao abate;
- VI** – Inspeccionar todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII** – Verificar a padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VIII** – Verificar se há rotulagem e se tais processos tecnológicos dos produtos de origem animal atendem a legislação específica;
- IX** – Emitir a solicitação oficial de análises (SOA) aos laboratórios, de acordo com a orientação do Coordenador do SIM/TP, para realização de análises tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos de água e de produtos de origem animal;
- X** – Colaborar na fiscalização de trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- XI** – Controlar a rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XII** – Emitir certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- XIII** – Fazer a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- XIV** – Verificar os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;
- XV** – Analisar e aprovar projetos e plantas para registro;

XVI – Autorizar e liberar as reformas e ampliações dos estabelecimentos registrados ou que venham a se registrar no SIM/TP.

XVII – Fiscalizar e executar os autos de infração;

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

§ 1º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Três Passos - RS, ficará a cargo do coordenador Médico Veterinário devidamente habilitado do Serviço de Inspeção Municipal que deverá fazer cumprir estas normas; e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos.

§ 2º. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade, inocuidade e qualidade, previstos pela aprovação e concessão de registro prévio ao SIM/TP que isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

§ 3º. Para execução de suas atividades, a equipe técnica e o Coordenador do SIM/TP têm autorização para conduzir veículo oficial em toda a Região Sul do Brasil.

§ 4º. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal de Três Passos – SIM/TP, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

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

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

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

§ 3º. A inspeção periódica nos demais estabelecimentos terá variação conforme a demanda de produção, depois de instalada a Inspeção Municipal. Nos estabelecimentos que processam carnes (exceto abate), leite e pescado a periodicidade será no mínimo semanal. Nos estabelecimentos que processam mel e ovos a periodicidade será no mínimo quinzenal.

Art. 6º. A Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com outros agentes e fiscais do Município ou de outras instituições Estaduais ou Federais podendo para tanto, requisitar força policial se necessário.

Parágrafo único – Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a identidade funcional.

Art. 7º. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma do art. 1º, deste Decreto.

Art. 8º. A inspeção a que se refere, são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Três Passos, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/TP

Art. 9º. O SIM/TP deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado à realização de inspeção sanitária " *ante* e *post-mortem*" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente, bem como quando possível auxiliar (es) administrativo (s) para consecução dos trâmites burocráticos.

§ 1º. Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

§ 2º. O SIM/TP deve armazenar documentos que comprovem quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal,

§ 3º. O SIM/TP quando registrar o estabelecimento/agroindústria e seus memoriais descritivos de produtos e rótulos, estes serão registrados no Protocolo do SIM/TP, os quais

receberão um número de protocolo. Após a avaliação e verificação desses documentos o SIM/TP emitirá um ofício em forma de resposta, devendo este também ser protocolado:

a) Sempre após o SIM/TP analisar plantas de profissionais registrados no conselho de classe a fim, sejam elas de construção, ampliação ou reformas, referentes a fluxo de produtos, ou seja, itens que forem da alçada do profissional do SIM/TP, o mesmo deverá na própria planta escrever “Aprovado ou Reprovado” juntamente com seu “visto e data” conforme modelo abaixo:

Data ___ / ___ / ___ Verificador _____ SIM/TP – Serviço de Inspeção Municipal Três Passos - RS

b) Do mesmo modo, após análise, os memoriais descritivos de produtos e rótulos e demais documentos solicitados no artigo 17 deste Decreto, deverão receber o “visto e a data” conforme modelo acima;

c) Demais documentos recebidos da empresa, não haverá necessidade de serem protocolados pelo SIM/TP, contudo, deverão receber o “visto e a data”.

d) Na falta do modelo informado na alínea “a”, assinar e datar.

§ 4º. A comunicação do SIM/TP com o estabelecimento/agroindústria referente a demais atos que não os citados no §3º será sempre através de ofício numerado, não havendo necessidade de ser protocolado.

Art. 10. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, às condenações (Mapa Nosográfico), industrialização de carnes, produção de leite e derivados, ovos e derivados, mel e derivados (Mapa de Produção) e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 11. O SIM/TP deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

Art. 12. É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções:

I – A direção técnica e sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

II – A inspeção e a fiscalização sob o ponto de vista higiênico sanitário e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios,

entrepósitos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera de abelha e demais derivados da indústria pecuária.

CAPÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

§ 1º. Os de carnes e derivados:

- I – Abatedouro frigorífico;
- II – Fábrica de conserva de produtos cárneos;
- III – Entrepósito de carnes e derivados.

I) **Abatedouro Frigorífico**: para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

II) **Fábrica de Conservas de Produtos Cárneos**: estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

III) **Entrepósito de Carnes e Derivados**: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM/TP;

§ 2º. Os de leite e derivados:

- I – Granja leiteira;
- II – Posto de refrigeração;
- III – Usina de beneficiamento de leite;
- IV – Usina de pequeno porte de beneficiamento de leite;
- V – Fábrica de Laticínios;
- VI – Queijarias de pequeno porte.

I) **Granja Leiteira**: estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza;

II) Posto de Refrigeração: 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, observando legislação específica.

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

IV) Usina de Pequeno Porte de Beneficiamento de Leite: estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 2000 (dois mil) litros diários beneficiados;

V) Fábrica de Laticínios: estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

VI) Queijarias de Pequeno Porte: estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 2000 (dois mil) litros por dia;

§ 3º. Os de pescado e derivados:

I – Abatedouro frigorífico de pescado;

II – Entrepasto e beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

I) Abatedouro Frigorífico de Pescado: 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;

II) Entrepasto e Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado: 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;

§ 4º. Os de ovos e derivados:

I – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

II – Granja de produção de ovos;

III – Entrepasto de ovos.

I) Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados: 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. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados, se a mesma destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensado à exigência de instalações para a industrialização de ovos;

II) Granja de Produção de Ovos: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos ovos in natura, oriundos de produção própria destinada à comercialização direta, sendo ainda, permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

III) Entrepasto de Ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos in natura, oriundos de várias granjas destinados à comercialização direta, sendo ainda, permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 5º. Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

I – Apiário-casa do mel extração e beneficiamento;

II – Entrepasto de beneficiamento de mel, cera de abelhas e derivados.

I) Apiário-Casa do Mel Extração e Beneficiamento: 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. É permitida ao produtor rural a extração da matéria-prima e recepção pelo apiário, desde que atendido ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II) Entrepasto de Beneficiamento de Mel, Cera de abelhas e Derivados: o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. É permitida ao produtor rural a extração da matéria-prima e recepção pelo entreposto, desde que atendido ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

§ 6º. Entreposto em Supermercados e Similares: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, esposteamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares, ainda, que tais procedimentos somente impliquem em receber a matéria-prima e alterar sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos.

§ 7º. Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis: são os estabelecimentos destinados 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.

§ 8º. O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM/TP.

§ 9º. Agroindústrias familiares de pequeno porte: são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultores familiares, com meios de produção própria ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM/TP, tratamento diferenciado.

§ 10. Agroindústria familiar: conforme o Decreto Estadual Nº 49.341 de 05 de julho de 2012, que cria o Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), é o empreendimento de propriedade ou posse de agricultores familiares, sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas, da mesma forma ao § anterior recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM/TP, tratamento diferenciado.

§ 11. 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".

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

CAPÍTULO IV

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

Art. 14. Nenhum estabelecimento a que se refere o artigo 13 pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP da Secretaria Municipal de Agricultura de Três Passos de acordo com a Lei nº 3.323 de 05 de setembro de 1997.

Parágrafo único – O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM/TP ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

Art. 15. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM/TP.

Art. 16. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio deverão estar identificados por rótulos, carimbos, certificados de inspeção dos produtos e demais documentos julgados necessários pelo SIM/TP.

§ 1.º Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 2.º A renovação do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP será realizada anualmente mediante pagamento da taxa, se assim houver, e vistoria prévia do SIM/TP.

Art. 17. Para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP, será requerido ao mesmo, o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I** – Requerimento ao Secretário Municipal da Agricultura (ANEXO I);
- II** – Requerimento ao Coordenador do SIM/TP (ANEXO II);
- III** – Dados do proprietário do estabelecimento (ANEXO III);
- IV** – Cópia dos documentos pessoais do proprietário (RG e CPF);
- V** – Dados do estabelecimento (ANEXO IV);

- VI** – Dados do responsável técnico (ANEXO V);
- VII** – Cópia dos documentos pessoais do responsável técnico (RG, CPF e Registro Profissional);
- VIII** – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- IX** – Declaração de responsabilidade técnica (ANEXO VI);
- X** – Termo de responsabilidade (ANEXO VII);
- XI** – Cópia do CNPJ ou Inscrição estadual;
- XII** – Cópia do contrato social;
- XIII** – Cópia atualizada do contrato de locação/arrendamento ou cópia atualizada da matrícula do imóvel;
- XIV** – Certidão Negativa de Débito Municipal - CND
- XV** – Certidão de zoneamento rural ou urbano conforme diretrizes da Lei Uso e ocupação do solo;
- XVI** – Licença do órgão de proteção ambiental;
- XVII** – Memorial Descritivo da Construção (ANEXO VIII);
- XVIII** – Memorial Descritivo Econômico e Sanitário do estabelecimento (ANEXO IX);
- XIX** – Planta da situação e localização;
- XX** – Planta baixa dos prédios e pavimentos;
- XXI** – Planta de distribuição dos equipamentos;
- XXII** – Projeto elétrico;
- XXIII** – Projeto hidro-sanitário (rede de esgoto e água);
- XXIV** – Laudo/análise da potabilidade da água;
- XXV** – Fluxograma de produção do estabelecimento;
- XXVI** – Cadastramento dos produtos (ANEXO X);
- XXVII** – Memorial descritivo do processo de fabricação e composição dos produtos;
- XXVIII** – Requerimento de aprovação de rótulos com croqui dos rótulos (ANEXO XI);
- XXIX** – Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPFs).

§ 1º. O Registro no S.I.M/TP. Somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico-sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares.

§ 2º. No caso de indicação pelo SIM/TP do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas

descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM/TP, podendo pleitear retorno.

§ 3º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, agroindústria familiar e outras nomenclaturas definidas por lei que vierem a referir-se as já mencionadas, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiros responsável ou técnicos habilitados.

Art. 18. O Serviço de Inspeção Municipal de Três Passos – SIM/TP fará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o projeto aprovado.

§ 1º. Qualquer ampliação, remodelação, reforma ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique na alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do SIM/TP.

§ 2º. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

I – Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsável pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

II – Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

§ 3º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

I – O estabelecimento deverá reivindicar via requerimento/ofício a inspeção prévia do SIM/TP às suas dependências para posterior retomada das atividades;

II – Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar comércio municipal, estadual ou interestadual pelo período de um ano.

III – Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 19. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM/TP.

§ 1º A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao responsável do SIM/TP. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Requerimento ao coordenador do SIM/TP (ANEXO XII);

II – Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à empresa antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas (ANEXO XIII);

III – Contrato social ou equivalente da nova empresa, registrado na Junta Comercial, no caso de pessoa jurídica ou inscrição estadual de micro produtor rural.

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

V – Cópia do contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em cartório;

§ 2º. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da empresa antecessora.

§ 3º. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa:

I – No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM/TP os motivos, pois ele continuará respondendo juridicamente pelo estabelecimento.

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

III – Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a empresa em nome da qual esteja registrado.

IV – No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o inciso primeiro, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é suspenso o registro do

estabelecimento e conseqüentemente as atividades, o qual só será restabelecido após cumprida a exigência legal.

V – Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, como a assinatura de um novo termo de compromisso, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 20. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017 que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

Art. 21. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – Autorizado o registro, o material que deu início ao mesmo será arquivado no SIM/TP, formando um documento processual com atividade permanente para anexos de documentos futuros de processos a serem solicitados, até o encerramento e baixa das atividades da agroindústria.

CAPÍTULO V

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP, obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto e em normas complementares;

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/TP, na forma por ele requerido, sejam elas planilhas de controle de produção, planilhas de recebimento de matéria prima e outras que forem julgadas necessário.

III – Comunicar ao SIM/TP, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

IV – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

V – Manter a equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como possuir material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

VI – Fornecer uniformização completa devidamente aseada à sua equipe/funcionários e ao pessoal da fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos;

VII – Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que serão remetidos para as dependências do SIM;

VIII – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

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

X – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XI – Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XII – Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIII – Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XIV – Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados;

XV – Disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM/TP.

Art. 23. Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM/TP, inclusive de natureza científica, os arquivos, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos.

Art. 24. No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIM/TP.

Art. 25. A responsabilidade técnica e a supervisão são necessárias no risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para avaliarem e intervirem nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

Art. 26. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, destino e outras que julgarem necessário.

§ 1º. Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção, deve ainda o estabelecimento anotar, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM/TP, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

CAPÍTULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 27. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas necessárias, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 1º. Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 28. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 29. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 30. Ter paredes lisas de material impermeável, de cor clara, permitindo uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 31. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais.

Art. 32. Os cantos entre paredes e pisos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene e sanitização.

Parágrafo único – É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com frestas ou porosidades.

Art. 33. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Art. 34. Dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 35. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis e inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 36. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil higienização.

Art. 37. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho industrial e das dependências sanitárias, e quando for o caso, de instalações para tratamento de água, a critério do SIM/TP.

§ 1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecido no art. 20 deste Decreto.

§ 2º. Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

§ 3º. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§ 4º A critério do SIM/TP poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 38. Dispor de água fria abundante e quando necessária água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis, sempre a critério do SIM/TP.

Art. 39. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de insetos, roedores e outros animais (sifonamento), bem como dispositivos para o tratamento dos resíduos líquidos gerados na produção industrial, conforme as exigências dos órgãos ambientais.

Art. 40. Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, separados por sexo. Não é permitida a comunicação direta destas áreas, com as áreas de recepção, produção e expedição.

Art. 41. Dispor de dependência, quando necessário, para o uso como escritório da administração, e do pessoal do Serviço de Inspeção Municipal, podendo ser separada do estabelecimento ou a critério do SIM/TP.

Art. 42. As agroindústrias de “Inspeção Permanente”, deverão dispor de uma sede para a Inspeção Municipal – SIM/TP que compreende uma sala de trabalho, vestiário com chuveiro e sanitário.

Parágrafo único – Este Artigo poderá ser estendido para agroindústrias de caráter periódico em casos excepcionais quanto às dimensões da produção, das edificações e a

complexidade dos produtos elaborados e a critério do SIM/TP, com relação a complexidade do desenvolvimento dos serviços do SIM/TP.

Art. 43. Dispor de janelas e portas de material antioxidante, telada e de fácil abertura, que não prejudiquem a higiene e o fluxo de produção.

Art. 44. Possuir instalações de produção de frio adequado e em número e área suficientes a capacidade de produção do estabelecimento.

Art. 45. Dispor de barreiras sanitárias físicas e químicas, conforme determina o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP.

Art. 46. Dispor de equipamentos necessários e adequados à produção, obedecendo ao fluxo e aos produtos a serem industrializados.

Art. 47. Dispor de dependências exclusivas para produção de vapor.

Art. 48. Dispor de dependências para embalagem, rotulagem, expedição, para depósitos diversos, oficina e outras dependências se necessárias, a critério do SIM/TP.

Art. 49. A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos produzidos.

Art. 50. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO VII
DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO E
DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

TÍTULO I
DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art. 51. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Decreto.

Art. 52. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 53. Os equipamentos e utensílios de uso “comestível” humano e os “não-comestíveis”, deve ser higienizados separadamente de modo a evitar a contaminação cruzada entre eles.

Art. 54. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º. O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis ou mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP.

§ 2º. É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais estranhos à produção nos estabelecimentos.

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular entre áreas limpas e sujas afim de evitar as contaminações cruzadas.

Art. 56. As embalagens de produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias à inocuidade e conservação do produto, preservando assim a saúde do consumidor.

Art. 57. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados na indústria devem ser higienizados diariamente.

Art. 58. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda e contenção de animais vivos devem ser lavados com água hiperclorada tantas vezes quantas necessárias.

Art. 59. As caixas de inspeção dos resíduos líquidos devem ser frequentemente limpas e higienizadas.

Art. 60. É proibido utilizar como embalagens primárias, tanto nos produtos industrializados para consumo humano, como nas matérias primas, cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado e outros materiais que possam prejudicar a saúde humana.

Art. 61. As câmaras frias devem ser higienizadas antes e após a sua utilização ou a critério do SIM/TP.

Art. 62. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatório a rigorosa higienização com a utilização do sistema CIP (Clean in Place – Limpeza em Geral) dos vasilhames e tanques de veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 63. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM/TP.

Art. 64. Os estabelecimentos deverão dispor de rede de esgoto para o sanitário e de coleta das águas servidas do processo industrial (águas residuais), com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, exceto nas câmaras frias, ligadas a tubos coletores que as destinarão ao tratamento de efluentes de resíduos líquidos conforme a legislação ambiental.

Art. 65. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito, higiênico ou não, que possa causar contaminações na produção dos alimentos, tais como comer, beber, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, a guarda de alimentos nos vestiário, uso de objetos e materiais estranhos a produção.

§ 1º. Deve ser prevista a racionalização do fluxo de funcionários dos diferentes setores de áreas consideradas limpas e sujas, no convívio ou transito de área comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

§ 2º. Os funcionários em atividade laboral devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município, sempre com o conhecimento e autorização do SIM/TP para desenvolverem suas atividades. À critério do SIM/TP, dependendo do motivo de saúde que acomete o funcionário, este poderá desenvolver atividade pertinente.

§ 3º. Será exigido o atestado de saúde semestral ou sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer funcionário do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários que exerçam, mesmo que esporadicamente, atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 4º. O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que acometido de enfermidades que possam contaminar os produtos e comprometer sua inocuidade, como lesões cutâneas, gripes, diarreias e outras. O SIM/TP deve ser informado o porquê do afastamento do funcionário, nestas ocasiões.

Art. 66. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros (de preferência branco), em perfeito estado de higiene e conservação, sendo estes, calça, jaleco, gorro ou touca ou capacete e botas a critério do SIM/TP.

§ 1º. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco; proíbe-se o uso de lona ou similares porosos e escuros. Ainda, fica proibida a saída dos operários portando tais aventais.

§ 2º. Nos vestiários deverá ter armários individuais para guardar roupas e objetos de uso pessoal. É proibido guardar alimentos nos vestiários.

§ 3º. As empresas deverão apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP, para a devida aprovação e autorização de implantação, o “Manual de BPF – Boas Práticas de Fabricação”. Após a aprovação do BPF, o SIM/TP, estipulará um prazo para sua implantação.

TÍTULO II

DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF

Art. 67. O manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Programa de Procedimentos Higiênico-sanitários e Operacionais sistematizados (PPHO) e o Procedimento Operacional Padronizado (POP), são ferramentas sanitárias aplicadas em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares.

Art. 68. Programas de autocontrole são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, e incluem as Boas Práticas de Fabricação, os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional, as Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle, ou programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP.

Art. 69. É obrigatória a descrição, no Manual de BPF, dos seguintes Programas de Autocontrole por categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP julgar necessário:

§ 1º. Abate de Bovinos, Bubalinos, Suínos, Ovinos e Aves:

- I – Abate humanitário;
- II – Água de abastecimento;
- III – Águas residuais e resíduos sólidos;
- IV – Controle integrado de pragas;
- V – Limpeza e Sanitização – PPHO;
- VI – Controle de temperaturas;
- VII – Calibração e aferição de instrumentos;
- VIII – Treinamento de funcionários;
- IX – Higiene, hábitos e saúde dos funcionários;
- X – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- XI – Material Específico de Risco – MER.

§ 2º. Fábrica de Conservas de Produtos Cárneos ou Fábrica de Produtos Suínos, Entrepósitos de Carnes e Derivados, Entrepósitos em Supermercados e Similares:

- I – Água de abastecimento;
- II – Controle integrado de pragas;
- III – Limpeza e Sanitização – PPHO;

- IV – Controle de temperaturas;
- V – Calibração e aferição de instrumentos.
- VI – Treinamento de funcionários;
- VII – Higiene, hábitos e saúde dos funcionários;
- VIII – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;

§ 3º. Leite e Derivados:

- I – Água de abastecimento;
- II – Águas residuais e resíduos sólidos;
- III – Controle integrado de pragas;
- IV – Limpeza e Sanitização – PPHO;
- V – Controle de temperaturas;
- VI – Calibração e aferição de instrumentos;
- VII – Treinamento dos funcionários;
- VIII – Higiene, hábitos e saúde dos funcionários;
- IX – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.

§ 4º. Ovos e Derivados:

- I – Água de abastecimento;
- II – Controle integrado de pragas;
- III – Limpeza e Sanitização – PPHO;
- IV – Controle de temperaturas;
- V – Calibração e aferição de instrumentos;
- VI – Treinamento dos funcionários;
- VII – Higiene, hábitos e saúde dos funcionários;
- VIII – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.

§ 5º. Pescado e Derivados:

- I – Água de abastecimento;
- II – Controle integrado de pragas;
- III – Limpeza e Sanitização – PPHO;
- IV – Controle de temperaturas;
- V – Calibração e aferição de instrumentos;
- VI – Treinamento dos funcionários;
- VII – Higiene, hábitos e saúde dos funcionários;

VIII – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.

§ 6º. Mel e Derivados:

I – Água de abastecimento;

II – Controle integrado de pragas;

III – Limpeza e Sanitização – PPHO;

IV - Treinamento dos funcionários;

V – Higiene, hábitos e saúde dos funcionários;

VI – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.

Art. 70. As verificações realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP sobre o cumprimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação com seus Programas de Autocontrole e o cronograma de análises laboratoriais serão preenchidas e arquivadas pelo Médico Veterinário Oficial do SIM/TP.

**CAPÍTULO VIII
DAS CARNES E DERIVADOS**

Art. 71. Conforme Norma Técnica específica, os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de:

I – Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II – Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de alguma doença;

III – Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

IV – Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único – No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie animal, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 72. O abate de animais para venda direta ou indireta ao consumo público ou para matéria-prima, fabricação de derivados no Município de Três Passos estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º. O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados, tanto na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§ 3º. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Bem-Estar Animal, Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), quando couber.

§ 4º. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis para beneficiamento deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria de Saúde.

CAPÍTULO IX
DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE
DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM",
DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E ABATE NORMAL

Art. 73. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM, tendo este a prerrogativa de lacrar o brete de atordoamento e romper o lacre quando autorizado o abate.

Parágrafo único – Os bretes de atordoamento deverão prever trinco ou outra forma de colocação do lacre e/ou cadeado.

Art. 74. 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, conforme legislação vigente.

Art. 75. Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

Art. 76. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldagem em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

Art. 77. Eviscerar, sob as vistas de responsável do S.I.M./TP, em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Parágrafo único – O retardamento da evisceração por mais de 30 minutos deverá passar por análises sensoriais do responsável do SIM/TP.

Art. 78. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 79. O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, após o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

Art. 80. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção "*ante*" e "*post-mortem*" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir.

§ 1º. Com relação à inspeção "*ante-mortem*", cumprir no que couber o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

§ 2º. Cumprir, no que se refere à inspeção "*post-mortem*" o disposto nos Artigos 125 a 217 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

§ 3º. Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 105 a 111 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

§ 4º. Com relação ao abate normal, nos casos omissos a este Decreto, cumprir no que couber o disposto nos artigos 112 a 124 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier a substituir.

Art. 81. Consideram-se ações fiscais:

I – Liberação do abate;

II – Redução da velocidade de abate;

III – Suspensão do abate;

IV – Interdição das seções;

V – Sequestro e/ou apreensão e/ou condenação e inutilização dos produtos de origem animal (carcaças, cortes de carnes, vísceras) entre outros a critério do SIM/TP que ameace a saúde humana e o bem estar animal.

Art. 82. Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange à carcaças e vísceras, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

§ 1º. No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do SIM/TP;

§ 2º. A capacidade nominal da câmara fria do estabelecimento deverá ser superior à capacidade de produção diária em, no mínimo 3 dias, ou conforme autorização do SIM/TP.

Art. 83. É admitido pistola de insensibilização de cartuchos (sem fio) para atordoamento dos animais, conforme normativas específicas.

CAPÍTULO X DO LEITE E DERIVADOS

Art. 84. No que couber ou que for omissos no presente Decreto, seguir as definições dispostas nos Artigos 392 a 412 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 (RIISPOA) ou o que vier a substituir.

Art. 85. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I – Área de recepção com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

II – Área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

III – O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

IV – Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

V – Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias, das microqueijarias, das microusinas de beneficiamento de leite e outras que houverem.

Parágrafo único – Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 86. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames, utensílios e embalagens plásticas em geral.

Art. 87. A higienização interna dos tanques dos caminhões poderá ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

CAPÍTULO XI DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 88. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica, e ainda:

I – Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II – Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária, e outras que o SIM julgar necessário.

CAPÍTULO XII DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 89. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica.

CAPÍTULO XIII DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 90. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica.

Art. 91. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

CAPÍTULO XIV EMBALAGEM, ROTULAGEM EM GERAL E ROTULAGEM EM PARTICULAR

TÍTULO I EMBALAGEM

Art. 92. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

§ 3º. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes que confirmem a necessária proteção.

§ 4º. Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a inocuidade do produto, atendendo as características específicas do produto.

Art. 93. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando, forem provisórios, íntegros e de materiais que permita a higienização, ou critério do SIM/TP.

Parágrafo único – É proibido o reaproveitamento de embalagens no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas comestíveis. Tolera-se a reutilização destas embalagens para produtos não comestíveis, a critério do SIM/TP.

TÍTULO II

ROTULAGEM EM GERAL

Art. 94. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

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

§ 2º. Os embutidos não enlatados, para venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado, não podendo as “pernas” sobrantes ficarem sem identificação após a venda.

§ 3º. Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre identificando o estabelecimento de origem.

Art. 95. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 96. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de seu produto específico.

Art. 97. A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação/atualização e cancelamento de produto e rótulo e seu respectivo memorial descritivo de fabricação e manipulação será encaminhada na via regulamentar ao SIM/TP, acompanhado dos seguintes documentos:

- I – Memorial descritivo do processo de fabricação e composição dos produtos;
- II – Requerimento de aprovação de rótulos (ANEXO XI);
- II – Croqui dos rótulos, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo a ser utilizado.

Art. 98. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP para parecer técnico.

Parágrafo único – No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 99. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIM/TP, com numeração crescente e sequencial de dois dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM/TP.

Parágrafo único – Enquanto o estabelecimento não possuir registro junto ao SIM, este deve seguir conforme o estipulado.

Art. 100. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 101. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM/TP e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

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

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

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

§ 4º. A juízo do SIM/TP, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Decreto, deverão estes constar da embalagem coletiva.

Art. 102. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

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

II – Nome da empresa responsável/fabricante;

III – Carimbo oficial da inspeção municipal;

IV – Classificação do estabelecimento de acordo com a classificação oficial prevista neste presente Decreto;

V – Endereço do estabelecimento;

VI – Marca comercial do produto, quando houver;

VII – Data de fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;

VIII – Indicação da quantidade, conforme legislação do órgão competente;

IX – A especificação “Indústria Brasileira”;

X – A indicação de aditivos utilizados;

XI – As expressões “Colorido Artificialmente” e/ou “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;

XII – Indicação da forma e temperatura de conservação;

XIII – O peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;

XIV – CNPJ e/ou IE do estabelecimento;

XV – Informação nutricional;

XVI – A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;

XVII – O que consta na RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, e outras que vierem a substituí-la;

XVIII – O que consta na RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 – ANVISA que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, e outras que vierem a substituí-la;

XIX – Se contém ou não glúten;

XX – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;

XXI – Outras expressões determinadas por lei ou por regulamento, ou que o Serviço de Inspeção – SIM/TP julgar necessário.

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

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

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento, de porcionamento ou reembalagem de produtos, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Porcionado por" ou "Reembalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º. Nos casos de que trata o § 3º, "Fracionado por", "Porcionado" ou "Reembalado por", deve constar a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM/TP.

Art. 103. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

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

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

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

Art. 104. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem.

Art. 105. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 106. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 107. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM/TP.

Art. 108. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 109. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

§ 4º. As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM/TP, serem usadas.

Art. 110. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

§ 1º. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

§ 2º. Quando não atender ao disposto no artigo 110 e no seu §1º, tais rótulos e carimbos do SIM/TP devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 111. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 112. No caso de cancelamento do registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal – SIM/TP, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 113. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, estadual e federal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 114. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

TÍTULO III

ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 115. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM/TP.

Art. 116. Carcaças, meias carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de bubalinos, de equídeos, de suínos, de ovinos, e de caprinos, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do órgão inspecionador oficial diretamente em sua superfície e sempre que o SIM/TP julgar necessário, utilizar etiqueta lacre inviolável.

Parágrafo único – As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 117. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único – Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 118. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por acordos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º. Fica excluída da proibição prevista no "*caput*" deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 119. 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, conforme definido em normas complementares.

Art.120. 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.

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

Art. 121. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I – Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II – Conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

Art. 122. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM/TP, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 123. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo do SIM/TP próprio, a declaração "ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS".

Art. 124. Os coalhos devem indicar seu poder coagulante, e a data de validade.

CAPÍTULO XV

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 125. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/TP e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 126. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º. O carimbo deve conter:

I – A expressão “Três Passos - RS”, na borda superior interna;

II – A palavra “Inspeccionado”, ao centro;

III – O número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspeccionado”;

IV – As iniciais “S.I.M.”, na borda inferior interna.

§ 2º. As iniciais “S.I.M.” que significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 127. Os carimbos do SIM/TP devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único – Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 128. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM/TP.

Art. 129. Os diferentes modelos de carimbos do SIM/TP a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – MODELO 1:

- a)** Dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
- b)** Forma: elíptica no sentido horizontal;
- c)** Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Três Passos - RS”, que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior;
- d)** Uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de bubalinos, de equinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

II – MODELO 2:

- a)** Dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);
- b)** Forma e Dizeres: idênticos ao modelo 1;
- c)** Uso: para carcaças de suínos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre as quartos das carcaças.

III – MODELO 3:

- a)** Dimensões:
 - 1.** 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
 - 2.** 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
 - 3.** 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
 - 4.** 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) Forma: circular;

c) Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente e “Três Passos - RS”, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior;

d) Uso: para etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV – MODELO 4:

a) Dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou
2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) Forma: quadrada;

c) Uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

V – MODELO 5:

a) Dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros) de diâmetro;

b) Forma: retangular no sentido horizontal;

c) Dizeres: a palavra “Três Passos - RS” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.”; e logo abaixo destes, a palavra “condenado” também no sentido horizontal;

d) Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

VI – MODELO 6:

a) Dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros) de diâmetro;

b) Forma: retangular no sentido horizontal;

c) Dizeres: a palavra “Três Passos-RS” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “S.I.M.”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra;

d) Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

VII – MODELO 7:

a) Dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) Forma: circular;

c) Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente, e a palavra “Três Passos-RS” acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra “Inspeccionado” seguindo a borda inferior do círculo;

d) Uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º. Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 contendo 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

CAPÍTULO XVI ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

Art. 130. As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a

proliferação de micro-organismos e acondicionados em recipientes que os protejam contra alterações ou danos.

Art. 131. Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade devem estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com produtos ou mercadorias de outra natureza.

Parágrafo único – Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam a manutenção da temperatura adequada.

Art. 132. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP.

Art. 133. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

§ 1º. Os produtos manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

§ 2º. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência.

Art. 134. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, caso o transportador não apresente a devida documentação ou identificação sanitária de origem.

Parágrafo único – Verificada a ausência deste documento que comprove a origem, a mercadoria será apreendida, e o Serviço de Inspeção Municipal de Três Passos – SIM/TP deve ser comunicado para determinar o destino conveniente da carga, devendo ser lavrado o auto de infração mencionando os motivos da apreensão e/ou inutilização, se for o caso. O auto de infração deverá conter informações conforme o artigo 159 e 160 deste Decreto.

CAPÍTULO XVII

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 135. Água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos, prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a análises microbiológicas e físico-químicas de acordo com o cronograma oficial emitido através de Instrução Normativa pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP. Tais exames tem por objetivo garantir a inocuidade, a integralidade e a qualidade da água e dos produtos de origem animal fiscalizados pelo SIM/TP.

§ 1º. Adota-se a seguinte definição: **Cronograma Oficial** é o mecanismo criado pelo SIM/TP através de Instrução Normativa.

§ 2º. O SIM/TP publicará o cronograma oficial de análises microbiológica e físico-química de água de abastecimento interno e de produtos de origem animal na forma de Instrução Normativa.

§ 3º. O cronograma oficial poderá ser alterado a qualquer momento mediante Instrução Normativa ou a critério do SIM/TP, se houver necessidade.

§ 4º. Adota-se a seguinte definição: **Análise Oficial** é a amostra ou item de ensaio encaminhado para análise através do cronograma oficial, sendo que esta colheita oficial deve ser realizada por um funcionário da empresa e na presença de um funcionário do serviço oficial devidamente acompanhado da solicitação oficial de análise (SOA) onde deve constar obrigatoriamente o nome de registro do produto e demais itens que o pelo SIM/TP julgar necessário, por fim a amostra deve ser devidamente lacrada.

Art. 136. As análises citadas no art. 135 deste Decreto serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM/TP, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou outra que vier suceder-lhe, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos e com as metodologias analíticas oficiais de análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água definidas na IN nº 62, de 26 de agosto de 2003 do MAPA atualizada pela IN nº 30, de 26 de junho de 2018 do MAPA que estabelece como oficiais os métodos

constantes no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal publicado pelo MAPA em seu sítio eletrônico, e outras que vierem a alterá-las ou substituí-las.

Art. 137. Quando necessário, os laboratórios, após previa consulta ao SIM/TP, podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP, mediante aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 138. As análises oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial mencionado no artigo 135 deste Decreto e publicado em Instrução Normativa; já, o tipo de análise e as quantidades a serem realizadas seguem abaixo:

a) Análises da água de abastecimento e gelo interno, para estabelecimentos diversos e agroindústrias familiares de pequeno porte	- uma análise físico-química anual - duas análises microbiológicas anuais
b) Análises dos produtos de origem animal, exceto leite, para estabelecimentos diversos e para agroindústrias familiares de pequeno porte	- uma análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano ou sempre que o SIM/TP julgar necessário. - duas análises físico-químicas anuais ou sempre que o SIM/TP julgar necessário.
c) Análises de leite e pesquisa de antibióticos e fraudes no leite (produto pronto)	- duas análises físico-químicas anuais no produto pronto. - análises físico-químicas, de fraudes e de antibióticos, feito diariamente na plataforma de recebimento do leite cru.
d) Análises de CCS e CPP em leite cru	- análises mensalmente em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite – RBQL.
e) Análises de Ovos	- duas análises microbiológicas por ano.
f) Análises de Mel	- uma análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano.

§ 1. Estabelecimentos que industrializem mais de 01 (um) produto, devem encaminhar para análises de forma intercalada; de forma que todos os produtos sejam analisados pelo menos uma vez ao ano.

§ 2. O serviço oficial – SIM/TP pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 3. Ainda, o SIM/TP pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, biologia molecular, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 139. As análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água e de produtos de origem animal supracitadas no artigo 138 deste Decreto devem contemplar as análises estabelecidas em Instrução Normativa levando-se em conta legislações pertinentes ao assunto.

Art.140. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos no artigo 138 deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- I** – A quantidade de produto processado;
- II** – O resultado das análises laboratoriais anteriores;
- III** – As condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- IV** – Os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

Art. 141. Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP emitirá o Relatório de Não Conformidade (RNC) ao estabelecimento, para que corrija a irregularidade e coletará nova amostra para a repetição dos testes no período de no máximo 30 (trinta) dias.

Parágrafo único – Se na repetição da análise, esta, continuar apresentando resultado fora dos padrões, o pelo SIM/TP emitirá novo RNC para corrigir a irregularidade e conseqüentemente o auto de infração com a suspensão das atividades do estabelecimento, e fará uma terceira análise até que se reestabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa. Sanada a irregularidade o SIM/TP emitirá um ofício de liberação do produto e do estabelecimento.

Art. 142. O estabelecimento que apresentar na análise microbiológica ou físico-química oficial em um produto de origem animal em desacordo com os padrões legais

vigentes, será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP para que corrija a irregularidade, e coletará nova amostra para repetição da análise do lote sequente.

§ 1.º Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM/TP emitirá um novo RNC ao estabelecimento e conseqüentemente o auto de infração suspendendo a produção do produto em questão e o mesmo produzirá 03 (três) lotes do produto que apresentou irregularidade, somente para análise. O estabelecimento deverá prever ações sobre o lote ou lotes que apresentou irregularidade (segregação, recall, descarte apropriado e etc.).

§ 2.º O estabelecimento que apresentar problemas microbiológicos ou físico-químicos na segunda amostra consecutiva em produtos habitualmente produzidos em pequena escala pela agroindústria e, portanto, necessitar fazer 03 (três) lotes do produto para realização de análise laboratorial, poderá fazê-lo em lotes inferiores a 10 kg (dez quilogramas) cada, sendo que a quantidade a ser produzida será estabelecida pelo SIM/TP.

Art. 143. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos (Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP.

Parágrafo único – Os lotes destinados para análise ficarão sequestrados no estabelecimento, sob ofício, e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 144. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente após o SIM/TP emitir um ofício de liberação, caso contrário, produzirá mais 03 (três) lotes para análises, conforme o artigo 142, permanecendo suspensa a produção do produto em escala comercial.

Art. 145. O estabelecimento que não cumprir o cronograma de análises oficiais seja uma análise microbiológica ou uma físico-química de água de abastecimento interno e de produto de origem animal dentro dos prazos estabelecidos será emitido o Relatório de Não Conformidade (RNC) pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP para que corrija a irregularidade e será autuado.

Parágrafo único – Persistindo a irregularidade, o estabelecimento terá suas atividades suspensas. Sanada a suspensão o SIM/TP emitirá um ofício liberando as atividades.

Art. 146. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde; Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e outros que venham a ser publicados.

CAPÍTULO XVIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 147. As infrações ao presente Decreto, considerando o disposto pelo artigo 1º da Lei Municipal nº 5527/2019, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

§ 1º. Fica criada a ferramenta “Advertência” emitida através de Ofício a agroindústria, sendo esta, utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao “Auto de Infração”.

Art. 148. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I** – Multa;
- II** – Multa diária;
- III** – Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- IV** – Perda do produto, equipamento e utensílio;
- V** – Inutilização do produto;
- VI** – Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VII** – Suspensão de fabricação de produto;
- VIII** – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX** – Suspensão das atividades;
- X** – Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Parágrafo único – A aplicação da penalidade seguirá o regramento dos artigos 160, 161, 162 e 163 deste Decreto.

Art. 149. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

I – Ao proprietário do estabelecimento;

II – A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;

III – A quem para a infração ocorreu.

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

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

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

Art. 150. As infrações sanitárias classificam-se em:

I – Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;

II – Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;

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

Art. 151. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, em Unidades de Referência Municipal (URM's):

I – Infrações leves: de 100 a 500 URM's;

II – Infrações graves: de 501 a 1.000 URM's;

III – Infrações gravíssimas: de 1.001 a 1.500 URM's

§1º. Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§ 2º. O valor da multa será calculado em URM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

§ 3º. O valor das multas serão depositados em um fundo de apoio ao aparelhamento do Serviço de Inspeção Municipal e as Agroindústrias, à ser regulamentado em lei complementar.

Art. 152. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I – A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III – Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias;

IV – Elementos de convicção e provas complementares à presunção da veracidade nos atos do fiscal.

§ 1º. A decisão da multa será razoável quando:

I – For referente à situação de fato;

II – For coerente aos fatos;

III – Não for tomada passionalmente ou por capricho;

IV – A solução for proporcional e/ou adequada em relação ao fim que se pretende alcançar.

§ 2º. O Serviço de Inspeção deve rever e/ou anular seus próprios atos, quando decorrentes de vícios de legalidade, e pode revogá-los por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, em analogia ao Art. 53 da Lei Federal nº 9.784 de 29 de janeiro de 1999, ou o que vier o substituir.

Art. 153. São consideradas circunstâncias atenuantes:

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

II – A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;

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

IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;

V – Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 154. São consideradas circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente;

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

III – Existir coação de outrem para a execução material da infração;

IV – Ter a infração consequências danosa à saúde pública;

V – Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

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

Art. 155. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 156. São consideradas infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP ou outro órgão competente;

II – Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

III – Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

IV – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

V – Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;

VI – Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 157. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos que não sejam oriundos do processo normal de fabricação, vinculado ou não à RTIQ, 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 – Não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto;

V – Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes, como por exemplo o disposto no artigo 497 do Decreto 9.013/2017 do MAPA, e outras que o SIM/TP julgar necessário.

Parágrafo único – É de responsabilidade do estabelecimento fornecer o produto para desnaturação dos produtos apreendidos, sob pena de suspensão das atividades.

Art. 158. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações – Multa no valor de 100 a 500 URMs (cem à quinhentas), quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;

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

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – Fraude – Multa no valor de 501 a 1.000 URMs (quinhentos e um a um mil), quando:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;

b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;

e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III – Falsificações – Multa no valor de 1.001 a 2.000 (um mil e um a dois mil), quando:

a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 159. A lavratura do auto de infração detalhará a qualificação do infrator, a descrição da infração, dispositivo(s) legal(is) transgredido(s), seguido da ou das penalidades e o ou os dispositivos legais que fundamentam as penalidades.

§ 1º. Sem a lavratura do auto de infração não poderá(ão) ser(em) proferida(s) a(s) penalidade(s).

§ 2º. Fica estabelecido o prazo limite de 5 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

Art. 160. O auto de infração deve ser assinado pelo fiscal que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa, ou por duas testemunhas se houver.

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

Art. 161. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Secretário Municipal da Agricultura e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento ou do SIM/TP.

Art. 162. O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração.

§ 1º. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário Municipal de Agricultura, composta por 3 (três) integrantes preferencialmente servidores concursados e em segunda instância ao Conselho Municipal de Agricultura

§ 2º. O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 10 (dez) dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 163. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade julgadora proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando o processo por concluso.

§ 1º. O infrator será notificado da decisão final e a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal de Finanças para as cobranças cabíveis.

§ 2º. O aforamento para pagamento da multa é de no máximo 1 (um) mês, onde findado este prazo ocorrerá as alterações cabíveis de acordo com os devedores do Município de Três Passos, o qual deverá tomar as medidas necessárias.

§ 3º. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 164. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/TP, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

CAPÍTULO XIX DISPOSIÇÕES GERAIS E TRASITÓRIAS

Art. 165. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM/TP.

Art. 166. Nos estabelecimentos, que já possuem registro junto a Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo SIM/TP.

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 Decreto.

Art. 167. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Decreto:

I – Matérias-primas, condimentos, corantes, aditivos e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação do produto;

II – Tecnologia do produto.

Art. 168. Em instruções especiais aprovadas pelo SIM/TP, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

Art. 169. O SIM/TP promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 170. A inspeção do SIM/TP se estende as casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo:

I – Reinspecionar produtos de origem animal de outros municípios destinados ao comércio local.

II – Verificar se existem produtos de origem animal procedentes do município de Três Passos ou de outros municípios que não foram inspecionados ou que não tenham autorização para comercialização intermunicipal e infrinjam dispositivos deste Decreto.

III – Assessorar órgãos de saúde quando solicitado e devidamente autorizado pelo Secretário Municipal da Agricultura ou outra autoridade competente.

Art. 171. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Três Passos se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Decreto.

Art. 172. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 173. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá programar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

Parágrafo único – Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

Art. 174. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com as legislações vigentes em outros níveis estaduais ou federais pertinentes.

Art. 175. Fica o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/TP autorizado a publicar Instruções Normativas complementares a este Decreto, com a chancela do Secretário Municipal de Agricultura e o Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Três Passos e que com a aprovação do Conselho Agropecuário de Três Passos, poderão ser tornarem uma RDC - Resolução de Diretoria Colegiada.

Art. 176. Revogam-se as disposições contrárias, especialmente o Decreto Executivo Municipal nº 089 de 16 de Dezembro de 2019.

Art. 177. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Três Passos
Aos 18 dias do mês de setembro de 2020.

JOSÉ CARLOS ANZILIEIRO AMARAL
PREFEITO DE TRÊS PASSOS/RS

CRISTIANE SELL MÜLLER
Secretária Municipal de Administração