

DECRETO Nº 5857/2018, DE 07 DE MAIO DE 2018.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3855/2017, DE 07-12-2017, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAPORÉ EM EXERCÍCIO, no uso de suas atribuições legais e, considerando as disposições da Lei Municipal nº 3855/2017, de 07-12-2017, decreta:

TÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º. O presente Regulamento institui as normas que regulam em todo o Município de Guaporé, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Guaporé nos termos da Lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 3855/2017, de 07-12-2017, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.

§1º: A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Guaporé, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem cumpridas pelos abatedouros e indústrias, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, ou 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.

§2º: No caso de indicação pelo SIM 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, podendo pleitear retorno.

§3º: A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “*ante*” e “*post-mortem*” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

Art. 3º. Ficará a cargo do Chefe do Executivo Municipal e do titular da pasta da Secretaria, a qual o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção

industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do Coordenador SIM.

§1º: O cargo de Coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário efetivo.

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

§3º: Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- I- a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- II- a inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- III- as análises laboratoriais;
- IV- a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens destes e outros produtos de origem animal;
- V- fiscalização e execução de autos de infração;
- VI- quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação de seus projetos e produtos onde, para efeitos sinérgicos, o SIM estabelece, desde já, uma parceria com outros setores do Município, em especial o setor de Vigilância Sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no Município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

§1º: Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Título VIII.

§2º: Ficam excluídos desta obrigatoriedade os estabelecimentos registrados no Serviço Oficial de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 5º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) 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 determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória;

§3º: A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo semanal durante o período de atividade do estabelecimento, exceto granja avícola, que será no mínimo quinzenal, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 6º. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

§1º: Ficam os proprietários de estabelecimentos sob inspeção municipal obrigados a:

- I- observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas neste Decreto, suas alterações e legislações complementares;
- II- fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III- dar aviso antecipado de 24 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- IV- avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;
- V- fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador do SIM junto ao estabelecimento;
- VI- fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;
- VII- fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;
- VIII- 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;
- IX- fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- X- fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XI- manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XII- manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIII- recolher as taxas de inspeção sanitária previstas na legislação vigente;

§2º: O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM.

§3º: O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§4º: Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§5º: Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

TÍTULO II

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 7º. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - Os de carnes e derivados:

- a) Abatedouro-Frigorífico;
- b) Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos;

II - Os de leite e derivados:

- a) Granja Leiteira;
- b) Usina de Beneficiamento
- c) Fábrica de Laticínios;
- d) Queijarias.

III - Os de pescado e derivados:

- a) Abatedouro Frigorífico de Pescados;
- c) Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado

IV - Os de ovos e derivados:

- a) Granja Avícola;
- b) Unidade de Beneficiamento Ovos e derivados;

V - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- a) Apiário/Casa do Mel;
- b) Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas.

VI – Os de Armazenagem:

- a) Entrepasto de Produtos de Origem Animal

§1º: O aproveitamento de produtos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§2º: Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios 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 na Lei nº 11.326/2006 e/ou outra Lei que venha substituí-la.

§3º: Agroindústria familiar, o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor (es) familiar (es) 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;

§4º: A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto, tais como:

- I- 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- Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis. Poderá ser permitida a instalação de estabelecimento com registro no SIM junto aos supermercados e/ou similares, desde que atendidos os dispositivos deste regulamento e Normas Técnicas, expedidas pelo SIM.
- III - Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
- IV - Usina de Beneficiamento de Leite: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- V - Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- VI - Queijarias: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

- VII - Abatedouro Frigorífico de Pescados: o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
- VIII - Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
- IX - Granja Avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- X - Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
- XI - Apiário/Casa do Mel: o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados oriundos de produção própria;
- XII - Entreposto de Mel e Cera de Abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas;
- XIII - Entreposto de Produtos de Origem Animal: o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

TÍTULO III

Do Registro, Reformas, Cancelamentos, Transferências e Implantação

CAPÍTULO I

Da Aprovação do Projeto e Obtenção do Registro

Art. 8º. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se a obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM):

- I- Os estabelecimentos industriais especializados e as agroindústrias com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo, industrialização que ofertem produtos de origem animal fabricados em suas instalações;
- II- As usinas de beneficiamento de leite, as fábricas de laticínios, as queijarias e as granjas leiteiras;
- III- Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

Art. 9º. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§1º: Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo SIM.

§2º: O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§3º: Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, renovável a cada 2(dois) anos, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários. A autorização para o início dos trabalhos será mediante a entrega do Título de Registro.

§4º. O Título de Registro deverá ser assinado, exclusivamente, pelo coordenador do SIM e o Secretário da Agricultura.

Art. 10. Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constarão as etapas de aprovação do estabelecimento.

Art. 11 Para solicitar vistoria na área, o estabelecimento de produtos de origem animal deverá dar encaminhamento dos pedidos de registros que deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Parágrafo único: Para solicitar vistoria na área, o estabelecimento deverá apresentar requisição ao **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**.

Art. 12 Para encaminhar o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- I- Requerimento ao Coordenador do SIM solicitando Vistoria do Terreno em caso de novas instalações a serem construídas;
- II- Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro;
- III- Requerimento do pretendente dirigido ao Coordenador do SIM, no qual solicita análise do projeto, após emissão de Laudo de inspeção do terreno com parecer favorável;
- IV- Memorial Econômico-Sanitário assinado pelo RT e proprietário;
- V- Memorial descritivo da construção com ART;
- VI- Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas, reformas ou ampliações);
- VII- Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;
- VIII- Planta baixa com identificação e disposição dos equipamentos e utensílios área das dependências com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100 e fluxo de produção;
- IX- Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100;
- X- Planta Hidrossanitária;
- XI- Planta de corte e fachada;

- XII- Fluxograma de produção;
- XIII- Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;
- XIV- Termo de Livre Acesso;
- XV- Documento comprovando abertura de empresa (CNPJ) ou talão de produtor;
- XVI- ART do responsável técnico pela atividade do estabelecimento;
- XVII- Licenciamento Ambiental vigente;
- XVIII- Alvará de Licença, Localização e Funcionamento (Bloco de Produtor Rural, Declaração de Aptidão ao PRONAF ou outra declaração que vier a substituí-la, ou CNPJ);
- XIX- Aprovação de rótulo (s) e produto (s);
- XX- Laudo de Potabilidade da água realizado a menos de 60 dias, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde Nº. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;
- XXI- Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação;
- XXII- Programas de Autocontrole;
- XXIII- Comprovação de pagamento das taxas de registro conforme legislação vigente.

§ 1º: Os interessados na implantação de agroindústrias deverão ter frequentado curso específico de processamento agroindustrial e BPF, de preferência em Centros de Capacitação da EMATER e/ou outras Instituições aprovadas pelo SIM. Os empreendedores deverão apresentar Certificado.

§ 2º: Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo o "APROVADO", onde o requerente pode dar início às obras.

§ 3º: Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

§ 4º: Será deferida a concessão de Registro, com a utilização de um Termo de Compromisso, com as observações, adequações e melhorias a serem feitas para conclusão das obras de acordo com o cronograma aprovado, atendendo os seguintes requisitos:

- I- nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- II- não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
- III- as exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizadas pelo SIM.

§ 5º Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente, além do disposto nos incisos VII, VIII, IX, X, e XI, outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária.

§6º Serão rejeitados projetos/plantas grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro/reforma.

§7º Depois de deferido a liberação das atividades, compete ao "SIM" instalar, assim que possível, a inspeção no estabelecimento.

CAPITULO II

Das Reformas, Ampliações e/ou Alterações

Art. 13. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), devendo acompanhar a solicitação no mínimo dos seguintes documentos:

- I- Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;
- II- Aprovação do Departamento de Projetos e Engenharia da Prefeitura Municipal;
- III- Memorial descritivo da construção assinado pelo RT;
- IV- ART do responsável pelo projeto da construção;
- V- Cronograma de execução das obras;
- VI- Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;
- VII- Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala mínima de 1/100;
- VIII- Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

§1º: Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "APROVADO", onde o requerente pode dar início às obras.

§2º: Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art.14. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização para o início dos trabalhos.

§1º: Depois de deferido a liberação das atividades, compete ao SIM instalar assim que possível a inspeção no estabelecimento.

§2º: Até a data da conclusão de demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- I- Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- II- Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
- III- Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a vistoria prévia e autorização para o início dos trabalhos.

Art. 15. Os estabelecimentos deverão manter programas de autocontrole, conforme o Título X.

CAPÍTULO III

Alteração de Razão Social ou Cancelamento de Registro

Art. 16. A alteração da razão social ou o cancelamento do registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do

estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I- Requerimento ao Coordenador do SIM;
- II- Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III- Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
- IV- Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;
- V- Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- VI- Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo
- VII- No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Art. 17. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§1º: No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º: As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

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

§4º: No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º: Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§6º: No caso de cancelamento de registro no SIM, o estabelecimento deverá enviar um requerimento solicitando cancelamento do registro ao Prefeito Municipal.

CAPÍTULO IV

Da Implantação

Art. 18. Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- I- Localização preferencialmente em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para a cidade;
- II- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- III- Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- IV- Facilidade de acesso;

- V- Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica trifásica ou energia que atenda plenamente o funcionamento da empresa e meios de comunicação;
- VI- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- VII- Facilidade na delimitação da área.

§1º: A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou em atos complementares regulamentadores.

§2º: A construção deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§3º: Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

§4º: A construção não poderá estar localizada adjacente e/ou na parte inferior à residência dos proprietários.

Art.19. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§1º: A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

§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 nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

§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: Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§5º: A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 20. As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

- I- Localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;
- II- Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com área compatível com o volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, recondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;
- III- Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa;
- IV- Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;
- V- Possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- VI- Possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;
- VII- Possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;
- VIII- Nos casos de abate, dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização de inspeção “*ante-mortem*”.
- IX- Dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- X- Possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;
- XI- Dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de captação, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;
- XII- Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;
- XIII- Dispor, quando necessário de depósito para produtos químicos;
- XIV- Dispor, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM;
- XV- Dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM.;

- XVI- Dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento, com acesso indireto às dependências industriais;
- XVII- Dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;
- XVIII- Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Parágrafo Único. Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Secretaria de Agricultura do Estado ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

TÍTULO IV

Da Inspeção Industrial e Sanitária

CAPÍTULO I

Dos Estabelecimentos

Art. 21. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Guaporé, 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.

§ 2º: Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários (GUIA DE TRANSITO ANIMAL - GTA) e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

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

§ 4º: Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite *in natura* para beneficiamento em fábrica de laticínios ou entreposto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

Art. 22. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Guaporé, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, do próprio município, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

§ 1º: As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica.

§ 2º: A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica.

§ 3º: As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (SIE) ou federal (SIF), respectivamente.

CAPÍTULO II

Dos Procedimentos para o Abate

Art. 23. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "*ante*" e "*post-mortem*" conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

Art. 24. 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.

Art. 25. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente segundo portaria MAPA número 711 de 1 de novembro de 1995, ou que vier substituí-la ou alterá-la.

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 segundo portaria MAPA número 210 de 10 de novembro de 1998, ou que vier substituí-la ou alterá-la.

Art. 26 Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, 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.

Art. 27. 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. 28. O estabelecimento deverá proceder de forma a sempre, durante o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

CAPÍTULO III

Da Inspeção "*Ante-Mortem*" e "*Post-Mortem*", da Matança de Emergência e da Inspeção de Leite e Derivados.

Art. 29. 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 9013 de 29.03.2017 ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 30. Cumprir, no que se refere à inspeção “*post-mortem*” o disposto nos artigos 125 a 172 do regulamento citado no artigo 26, ou artigos e alterações que vierem a substituí-los.

Art. 31. Cumprir no que se refere à matança de emergência o disposto nos artigos 105 à 111 do RIISPOA ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 32. No que couber cumprir, no que se refere à inspeção do leite e derivados, o disposto nos artigos 233 a 263 do Decreto nº 9013 de 29.03.2017 ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 33. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Caso não seja desnaturado, poderá ser inutilizado com algum produto químico.

§1º: A critério do SIM permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade (a juízo do SIM), e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados;

§2º: Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO IV

Das Condições de Higiene

Art. 34. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal serão 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 e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1º: Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com Art 93º.

§ 2º: O proprietário do estabelecimento bem como seu respectivo responsável técnico responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 35. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 36. 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.

Art. 37. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Programa de Autocontrole.

§ 1º: Poderá ser exigido o atestado de saúde, anualmente e sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

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

Art. 38. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 39. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes de cor branca, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação que deverão ser guardados em local próprio.

Art. 40. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 41. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 42. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam

comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 43. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 44. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como garrafas *pet's*.

Art. 45. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 46. Os abatedouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais.

Parágrafo único: Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo SIM.

Art. 47. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 48. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 49. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 50. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 51. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 52. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM registro atualizado dos visitantes.

TÍTULO V

Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem

Art. 53. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente, no caso das empresas registradas no município o órgão é o SIM, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que irão beneficia-los. O processo de rotulagem deve seguir Decreto específico.

TÍTULO VI

Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 54. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

- I- recursos humanos: médicos veterinários concursados ou contratados e auxiliares de inspeção capacitados com formação técnica, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do serviço, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;
- II- estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção; (HD, internet, pendrive, termômetro digital, câmara fotográfica);
- III- sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e número de abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;
- IV- infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

§1º: Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos;

§2º: 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 Regulamento.

§3º: Quando a sala não for de uso exclusivo do SIM os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do SIM.

§4º: Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

§5º: Nos casos de emergência, (férias ou licenças), o município poderá contratar 01(um) especialista, com habilitação de Médico Veterinário, nos termos do artigo 37, inciso IX, da Constituição Federal, para atender os serviços de inspeção prévia e de fiscalização.

§6º: A Secretaria da Agricultura e o SIM poderão receber auxílio financeiro para aquisição de equipamentos e automóveis de outros órgãos e instâncias Federativas Municipais, Estaduais e Federais.

Art. 55. Serão criadas instruções normativas com a finalidade de implementar ações de combate a clandestinidade e projetos de educação sanitária, bem como ações conjuntas entre os municípios.

TÍTULO VII

Das medidas cautelares

Art. 56. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I- apreensão do produto;
- II- suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- III- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

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

TÍTULO VIII

Das Infrações e Penalidades

Art. 57. Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de Novembro de 1989, o decreto 9013 de 29 de março de 2017 ou a que vier a substituir.

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

Art 58. Fica criada a ferramenta Registro de Não Conformidade (RNC). Neste documento o Médico Veterinário do SIM fará a descrição da Não Conformidade e o responsável pelo estabelecimento descreverá as ações que a empresa fará para resolver a não conformidade em questão.

Parágrafo único: Caso a empresa receba o Registro de Não Conformidade (RNC) três vezes consecutivas sobre a mesma não conformidade, poderá a critério do SIM, ser autuada. A autuação poderá ser aplicada na primeira RNC dependendo da gravidade da não conformidade.

Art. 59. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

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

§1º: As penalidades não poderão ser aplicadas sem que, previamente, seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

§2º: A penalidade de multa, a critério do SIM, poderá ser convertida em melhorias na estrutura do estabelecimento infrator.

Art. 60. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento;

§ 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 circunstâncias 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 respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

Art. 61. 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. 62. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, que serão fixados na corrente moeda, ou seja, em reais e, poderá ser reajustada anualmente por decreto do Executivo

Municipal conforme a média anual do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

- I- Infrações leves: de 3 VRMs a 15 VRMs;
- II- Infrações graves: de 15,01 VRMs a 30 VRMs;
- III- Infrações gravíssimas: de 30,01 VRMs a 300 VRMs.

§ 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: Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa será dobrado a cada reincidência.

Art. 63. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I- A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II- A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III- Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 64. 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. 65. São consideradas circunstâncias agravantes:

- I- Ser o infrator reincidente;
- II- Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III- O infrator ter coagido 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, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

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

Art. 66. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 67. São consideradas infrações ao disposto neste Decreto:

- I- Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
- II- Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III- Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV- Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V- Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI- Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VII- Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
- VIII- Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX- Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e a higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X- Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI- Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII- Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII- Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações, notificações ou registro de não conformidades;
- XIV- Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM, SIE ou SIF;
- XV- Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- XVI- Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;
- XVII- Não enviar as amostras para análise segundo o cronograma determinado no Título IX ou a critério do SIM.
- XVIII- Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XIX- Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- XX- Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XXI- Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXII- Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

- XXIII- Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIV- Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXV- Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
- XXVI- Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública ou que estejam com sua produção suspensa pelo SIM.
- XXVII- Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXVIII- Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXIX- Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;
- XXX- Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXXI- Fraudar documentos oficiais;
- XXXII- Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 68. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal ou insumos que:

- I- apresentem-se alterados;
- II- apresentem-se fraudados;
- III- apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades, parasitas ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV- contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V- contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI- não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;
- VII- contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VIII- revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- IX- contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;
- X- sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- XI- sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- XII- apresentem embalagens estufadas, quando este não for próprio do processo de embalagem;

- XIII- apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV- estejam com o prazo de validade expirado ou com sua fabricação suspensa pelo SIM;
- XV- não possuam procedência conhecida; ou
- XVI- Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único: Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 69. Além dos casos previstos no art. 68º, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I- sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- II- estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico, ou com temperatura em desacordo com a legislação vigente;
- III- estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;
- IV- apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

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

Art. 70. Além dos casos previstos no art. 68º, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I- estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II- apresentem sinais de deterioração ou com temperatura em desacordo com a legislação vigente;
- III- sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV- apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V- tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;
- VI- tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

Art. 71. Além dos casos previstos no art. 68º, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I- alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II- mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III- podridão vermelha, negra ou branca;
- IV- contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V- sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

- VI- rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII- rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

§2º. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 72. Além dos casos previstos no art. 68º, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I- provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II- na seleção da matéria-prima, apresente acidez acima do permitido, resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição, temperatura em desacordo com a legislação vigente;
- III- apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV- revele presença de colostro.

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

Art. 73. Além dos casos previstos nos art. 68 e 72, considera-se impróprio para consumo humano direto o leite cru, quando:

- I. não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto 9.013 de 31 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares; ou
- II. não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 74. Além dos casos previstos no art. 68º, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 75. Nos casos previstos nos artigos 68º a 74º, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante autorização do SIM.

Art. 76. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

- I- Adulterações - multa no valor de 5 VRMs a 20 VRMs 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 20,01 VRMs a 50 VRMs 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 50,01 VRMs a 300 VRMs 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 77. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o art.62º, são consideradas:

I- infrações leves as compreendidas nos incisos I a XVII do art. 67º;

II- infrações graves as compreendidas nos incisos XVIII a XXIII do art. 67º; e

III- infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do art. 67º.

Parágrafo Único: As infrações classificadas como leves ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Art. 78. Não podem ser aplicadas penalidades sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 79. O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade ou o coordenador do SIM, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e 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, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 80. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 81. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

§1º: A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao coordenador do SIM e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura, composta preferencialmente por três servidores concursados com ao menos um funcionário técnico lotado no SIM e presididas pelo próprio Secretário.

§2º: Em caso de impedimento do Coordenador do SIM em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuador, caberá defesa da decisão da primeira instância a comissão prevista no inciso 1º e em última instância ao Prefeito Municipal.

§3º: O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instancia em até 10 dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 82. Ultimada a decisão do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação de defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator, aplicada a penalidade, se for o caso, e o processo será dado por concluso, procedendo seu arquivamento junto ao SIM.

Art. 83. A aplicação da penalidade não isenta o infrator do cumprimento das exigências que tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo

TÍTULO IX

Das Análises Laboratoriais

Art. 84. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro

de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 85. As coletas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou Coordenador do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal da Agricultura expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§1º: O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente através de análise do grau de risco.

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e análises microbiológicas quadrimestrais (a cada 4 meses), sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecido a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e análises microbiológicas semestrais (a cada 6 meses).

II - no cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de: 01 (uma) análise microbiológica trimestral (a cada três meses), sendo que todos os produtos deverão ser analisados durante o ano. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade semestral (a cada 6 meses).

§2º: As granjas avícolas e os estabelecimentos que possuem apenas abate, sem industrialização, farão análise microbiológica de produto semestral (a cada 6 meses).

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

II – as queijarias deverão respeitar as seguintes análises para recepção do leite: aferição da temperatura, alizarol, titulação de acidez pelo método de DORNIC, presença de antibiótico (caso tenha algum animal em tratamento no rebanho) e densidade, gordura, proteína extrato seco desengordurado, extrato seco total, contagem de células somáticas(CCS) e contagem bacteriana total(CBT) uma vez ao mês. Também deverá analisar fosfatase alcalina e peroxidase para avaliar o processo de pasteurização;

III – Usina de Beneficiamento de Leite e Fábrica de Laticínios deverão, na recepção do leite, respeitar as análises preconizadas na IN 62 de 29 de dezembro de 2011, ou que vier substituí-la ou alterá-la;

§3º: O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas e físico-químicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento, matéria-prima ou água de abastecimento não previstas no cronograma de análises.

§4º: A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco (higienização do ambiente e equipamentos, manutenção de equipamentos, higiene e saúde dos colaboradores, controle de temperatura, água de abastecimentos, controle de pragas e controle de insumos e matéria prima) por determinação do SIM.

§5º: O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final.

Art. 86. Considerando os padrões legais, em caso de aparecimento de uma análise não conforme microbiológica, o estabelecimento será notificado através de auto de infração emitido pelo SIM e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente suspensa. A empresa manterá registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao Coordenador do SIM para acompanhamento da inutilização. Obrigatoriamente o estabelecimento fará uma revisão das Boas Práticas de Fabricação, por um responsável pelo controle de qualidade e com emissão de um Plano de Ação (Laudo) assinado pelo Responsável Técnico do Estabelecimento que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise

Art. 87. Após a revisão das Boas Práticas de Fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIM irá liberar a produção de um lote do produto não conforme para posterior análise. Caso essa análise ainda apresentar-se fora dos padrões, o estabelecimento permanecerá impossibilitado de produzir e comercializar o produto não conforme. Somente ocorrerá a liberação da comercialização após apresentar uma análise dentro dos padrões legais vigentes.

§1º: A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo, entre o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do SIM, via documento. O lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§2º: O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

Art 88. Em caso de análise físico-química de produto não conforme, o estabelecimento será notificado através de um auto de infração e obrigado a realizar nova análise em até 30 dias após a notificação. A ocorrência de nova análise não conforme acarretará, a critério do SIM, a suspensão da produção do produto.

Art. 89. O aparecimento de análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado através de auto de infração emitido pelo SIM, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de nova coleta que deverá ocorrer dentro de trinta dias.

§1º: Em caso de nova análise microbiológica e/ou físico-química não conforme de água, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado através de auto de infração emitido pelo SIM, multado e a empresa está sujeita a suspensão das atividades, a critério do SIM, até que apresente uma nova análise oficial conforme.

§2º: Em caso de não produção de um produto registrado, por um período de 12 meses, acarretará o cancelamento do registro do mesmo.

§3º: A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção do produto suspenso dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM.

Art. 90. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, 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 outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 91. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será autuado.

§ 1º: No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo SIM em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 ou outra que vier a substituí-la ou alterá-la.

§ 2º: Em caso de segunda reincidência consecutiva o não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo SIM.

TÍTULO X

Implantação de Programas de Auto Controle

Art. 92. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), fica responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N. ° 368/97.

Art. 93. Os Manuais de Programas de Autocontrole, devem conter inicialmente os seguintes Procedimentos de Autocontrole (PAC):

- I- Limpeza e Desinfecção/Sanitização (PPHO);
- II- Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários;
- III- Água de Abastecimento;
- IV- Controle de Temperaturas;
- V- Controle de Pragas;
- VI- Análises Laboratoriais e Recall de Produtos Impróprios;
- VII- Controle de Matéria Prima, Ingredientes e Material de Embalagem;
- VIII- Iluminação e Ventilação;
- IX- Águas Residuais;
- X- Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle e Processo;
- XI- Manutenção das instalações e Equipamentos Industriais;
- XII- Manejo de resíduos;
- XIII- Bem estar animal.

Art. 94. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), fica responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N. ° 368/97.

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

Art. 95. Todos os estabelecimentos deverão possuir implantadas os Programas de Auto Controle.

Parágrafo único. O prazo para implantação do Manual de Boas Práticas para os estabelecimentos que estão em funcionamento será de 12 meses. Os estabelecimentos que solicitarem novo registro junto ao SIM, deverão ter implantado o Manual de Boas Práticas no momento do início dos trabalhos.

Art. 96. A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

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

§ 2º: O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal, sendo de responsabilidade do Responsável Técnico do estabelecimento elaborar e manter atualizado o Manual de BPF.

§ 3º: Os programas de autocontrole –POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) considerados obrigatórios no manual de Boa Práticas de Fabricação obedecerão ao que consta nesta norma técnica.

TÍTULO XI

Das Taxas

Art. 97. Pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, poderá ser emitida lei que preveja valores a serem cobrados por animal abatido e por kg de produto produzido.

TÍTULO XII

Das Disposições Gerais

Art.98. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Diretor do SIM e ao Prefeito Municipal para posterior autorização para visualização, acesso ou até mesmo cópia de algum documento. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Prefeito Municipal.

Parágrafo único: Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo e o Secretário da pasta.

Art. 99. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, advertência e, em caso de reincidência, multa como estabelecido no Título VIII, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art.100. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Parágrafo único: A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art.101. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

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

Art.102. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art.103. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 104. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Agricultura em consonância técnica com o Coordenador do SIM, podendo o chefe do Executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento em consonância com demais legislações existentes no âmbito Estadual e Federal.

Parágrafo único: O Coordenador do SIM poderá formar comissão de trabalho com outras Entidades, que contribuam para a implantação do SIM, no âmbito do COMDERG – Conselho de Desenvolvimento Rural de Guaporé, SEAPI – Secretaria da Agricultura Pecuária e Irrigação para analisar contribuições e/ou retirada de dúvidas acerca da implementação e manutenção do SIM.

Art. 105. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

Art. 106. Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos deverá ser entregue em três vias.

Art. 107. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 180 (sessenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrita aprovada pelo SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e a legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

Art.108. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias da Secretaria da Agricultura.

Art. 109. Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 110. O disposto neste Decreto poderá ser regulamentado através de Instruções Normativas e/ou de Serviços emitidas pela Secretaria Municipal da Agricultura, as quais deverão ser numeradas de forma sequencial.

Art. 111. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 2910/1998.

Gabinete do Prefeito Municipal de Guaporé, em 07 de maio de 2018.

Adalberto João Bastian

Prefeito em Prefeito

Registre-se e Publique-se

Evandro Ghizzi

Secretário da Administração

Publicado no quadro de publicações da Prefeitura de Guaporé no período de 07 a 31-05-2018