



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

DECRETO MUNICIPAL Nº 2.440/2025 DE 14 DE AGOSTO DE 2025.

“Regulamenta os serviços de Inspeção Animal de Barão de Cotegipe - SIM - que trata da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.”

Franciel Tiago Izycki, Prefeito Municipal de Barão de Cotegipe, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe foram conferidas pela Lei Orgânica do Município de Barão de Cotegipe/RS, resolve:

DECRETAR:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º- O serviço de Inspeção Municipal e Sanitária de produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Barão de Cotegipe, nos termos da Lei Federal nº 7.889/1989, de 23 de Novembro de 1989, e Lei Municipal nº 2.593/16 de 02 de Agosto de 2016, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM - vinculado a Secretaria Municipal de Obras, Agricultura e Meio Ambiente.

**CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 2º- A Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal será exercida em todo o território do município de Barão de Cotegipe, em relação às condições higiênicas sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, que compreendem qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 3º- Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal, que possuam registro ativo no serviço de inspeção podem realizar comércio no município.

Art. 4º- Ficam sujeitos às inspeções e às fiscalizações previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

§ 2º A fiscalização industrial e sanitária, sob o ponto de vista industrial e sanitário, abrange a fiscalização e a supervisão dos serviços de inspeção, a auditoria dos processos e dos controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 3º A frequência da fiscalização industrial e sanitária, será definida a partir da avaliação de risco e do histórico do estabelecimento, estabelecida pelo SIM.

§ 4º A fiscalização industrial e sanitária de rotina, da inspeção sanitária e industrial permanente, poderá ser realizada a qualquer tempo, de acordo com o estabelecido no § 1º deste artigo.

§ 5º Nos estabelecimentos com fiscalização periódica, esta deverá ocorrer no mínimo uma vez a cada 60 dias em estabelecimentos de carnes, de leite e de seus derivados; e a cada 90 dias em estabelecimentos de mel, de ovos e de seus derivados.

Art. 5º- A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 6º- Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam abatidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171/1991, e suas normas regulamentadoras.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

§1º A competência para realizar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e de aplicar as sanções, inclusive multas, de que trata este decreto e as leis complementares é privativa de funcionário em exercício na Secretaria Municipal de Obras, Agricultura e Meio Ambiente detentores de graduação de Médico Veterinário e/ou Fiscal sanitário.

§2º fica previsto a substituição do médico veterinário responsável pelo sim em caso de licença médica, férias ou ausência para capacitações por outro médico veterinário da prefeitura municipal.

Art. 7º- A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 8º- Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM - fazer cumprir estas normas, também outros decretos, leis, resoluções ou normas complementares, municipais, estaduais ou federais desde que, por meios de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos a que se refere o Artigo 2º deste Decreto.

Parágrafo único. Além desse regulamento, outros virão que por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I** – Classificação do estabelecimento;
- II** – As condições e exigências para registro;
- III** – A higiene dos estabelecimentos;
- IV** – A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- V** – A inspeção e reinspeção de todos os produtos subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI** – Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII** – O registro de rótulos;
- VIII** – As análises laboratoriais;
- IX** – O trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- X** – 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;
- XI** – Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 9º- A Inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terão Inspeção municipal permanente durante todo o horário de produção os estabelecimentos que abatem as diferentes espécies de animais e também podem ser fiscalizados periodicamente em horários que não tem produção.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no § 1º deste artigo terão fiscalização periódica, a partir de critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 10- A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I** – inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* das diferentes espécies animais;
- II** – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

- III** – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV** – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V** – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI** – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII** – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- VIII** – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX** – verificação da água de abastecimento;
- X** – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI** – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII** – verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII** – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV** – controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XV** – certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- XVI** – outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal;
- XVII** – os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.

Art. 11- Os produtos de origem animal em natureza, ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao código de defesa do consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM ficam sujeitos as seguintes obrigações, contidas no Art. 73 do Decreto Federal de nº 9.013/2017 de 29 de março de 2017, conforme abaixo descritos:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

- I** – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II** – disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;
- III** – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV** – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema informatizado do Ministério da Agricultura e Meio Ambiente até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V** – manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI** – comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas 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;
- VII** – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII** – arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de comercialização de produtos de origem animal;
- IX** – manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X** – fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI** – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII** – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII** – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV** – garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XV** – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XVI** – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

Art. 12- Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela Secretaria de Obras, Agricultura e Meio Ambiente, mediante a aplicação da avaliação de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

**CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS.**

Art. 13- Os estabelecimentos de origem animal abrangem:

- I - Os de carne e derivados;
- II - Os de leite e derivados;
- III - Os de pescado e derivados;
- IV - Os de ovos e derivados;
- V - Os de produtos de abelhas e derivados.

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

**CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

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

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

§ 1º 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.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 15- A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 16- Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I** - granja leiteira;
- II** - posto de refrigeração;
- III** - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV** - queijaria.

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

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

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por **queijaria** o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO VI



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17- Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **barco-fábrica** a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

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

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

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

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 18- Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **granja avícola** o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

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

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

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19- Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

§ 1º Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de produtos de abelhas** o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

CAPÍTULO IX

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 20- Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para o comércio municipal sem que esteja instalado o equipado para a finalidade a que se destina.

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

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

Art. 21- Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o "caput" deste artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 22- O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV – pátio e vias de circulação em bom estado de conservação e limpeza;

V – dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI – dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

X – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI – forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério do SIM;

XII – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos para facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX – dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis devem ser identificados em cor diferente dos equipamentos utilizados para produtos comestíveis;

XXI – rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII – água potável nas áreas de produção industrial;

XXIII – rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI – local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

XXVII – local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII – a sede para o SIM compreende a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias - quando se tratar de abatedouro frigorífico ou quando o SIM julgar necessário;

XXIX – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX – água fria e quente nas dependências de manipulação e de preparo de produtos;

XXXI – instalações de frio industrial e de dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII – local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, a critério do SIM;

XXXIV – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

XXXV – dependência específica dotada de ar filtrado e de pressão positiva, quando necessário;

XXXVI – equipamentos apropriados para a produção de vapor;

XXXVII – laboratório adequadamente equipado, a critério do SIM, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 23- Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

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

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

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, alojamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos e que atendam aos preceitos de bem estar animal;

IV - dispor de locais apropriados para separação, exame e isolamento de animais doentes ou suspeitos de doença;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

VI - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

VIII - dispor de carros metálicos apropriados, e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

IX - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis, quando necessário;

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

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

Art. 24- Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

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

II - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

III - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

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 autocontroles.

Art. 25- O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e de garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 26- O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Parágrafo único. Poderá ser utilizado complementarmente, documento de registro em órgão ambiental, para auxiliar na determinação da capacidade produtiva do estabelecimento.

Art. 27- Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 28- Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e a armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o *caput* deste artigo não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 29- As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 30- Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 31- Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO X
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 32- O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 33- Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 34- As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente, sempre que necessário, respeitando as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 35- Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 36- É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 37- Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e diretamente no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

Art. 38- Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 39- Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Art. 40- São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 41- É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas de produtos de origem animal e de seus insumos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 42- O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e de funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 43- As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 44- As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 45- É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 46- O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 47- Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 48- As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 49- As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 50- Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 51- Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85° C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

CAPÍTULO XI
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO DO
ESTABELECIMENTO

Art. 52- Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 53- A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I - terão inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

II - os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão inspeção periódica, de acordo com programação do SIM.

Art. 54- Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889/1989, de 23/11/89, obrigam-se a obter registro junto ao SIM, vinculado à Secretaria do Interior.

Art. 55- Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária de nível municipal são, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, obrigam-se a obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM – na Secretaria Municipal de Obras, Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 56- Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§1º - Esses números obedecerão à seriação própria e independente, fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

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

§3º - Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo título de registro após a entrega de toda documentação e emissão de ofício de aprovação do projeto e do estabelecimento. No qual constará o nome e a localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 57- Os procedimentos para obtenção de registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal de Barão de Cotegipe serão: aprovação de projeto, registro documental do estabelecimento, vistoria e liberação, aprovação dos rótulos, e início das atividades.

Art. 58- Para a aprovação de projetos para a construção de estabelecimentos de produtos de origem animal, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverá ser encaminhado os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Sr. Prefeito Municipal - enviar requerimento assinado pelo representante legal da empresa aos cuidados do Serviço de Inspeção Municipal de Barão de Cotegipe, solicitando a aprovação do projeto.

II – Plantas de situação e localização - enviar a planta informando a posição da construção e anexos em relação às vias públicas, vias de acesso e alinhamento dos terrenos; a localização das construções vizinhas e existentes na propriedade (informando as distâncias); a distância dos rios, córregos e tanques; delimitar a área destinada ao estabelecimento pretendido.

III – Plantas baixas com cortes e fachadas - enviar a planta com a informação da altura das portas, esquadrias e dos pés direitos de todas as dependências e anexos.

IV – Plantas hidrossanitárias - com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água e descrever os pontos de água fria e quente; pontos de vapor; localização dos ralos, calhas, canaletas.

V – Planta Baixa com *Layout* dos Equipamentos - enviar a planta baixa de cada pavimento e anexos com o *layout* dos equipamentos, maquinários, sistema de frio, mobiliário, exaustores, localização das barreiras sanitárias, lavatórios de mãos etc., com legenda dos equipamentos.

VI – Fluxo de produção - informar com setas de diversas cores, diferenciando os principais processos tecnológicos, devidamente legendados.

Art. 59- Sobre o Ofício de aprovação do projeto, após análise, O Serviço de Inspeção emite ofício de aprovação do projeto (autorizando a construção) ou indeferindo o projeto e solicitando informações complementares ou ajustes.

§1º- Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

§2º- Poderão, a critério do SIM, ser dispensados documentos e plantas específicos, para estabelecimentos de pequeno porte e operações simplificadas, observadas a razoabilidade quanto às exigências aplicadas e o risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas mediante parecer técnico do Serviço de Inspeção Municipal e assinado pelo Prefeito e pelo Secretário de Obras, Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único. O encaminhamento de novos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal pode ser precedido de vistoria prévia do local e terreno, sendo possível pleitear junto ao setor técnico uma análise prévia com agendamento prévio. Neste caso, o empreendedor poderá apresentar, por exemplo, desenhos, croquis, fotos e demais materiais ilustrativos para esclarecimentos iniciais e anteriores a entrega dos documentos descritos no Art. 16 que são obrigatórios para o início das obras.

Art. 60- Após análise, o Serviço de Inspeção emite ofício de aprovação do projeto (autorizando a construção) ou indeferindo o projeto e solicitando informações complementares ou ajustes.

Parágrafo único. Para projetos de construção já prontos os documentos a serem enviados para o Serviço de Inspeção serão os descritos no Art. 16, após análise, o SIM emite ofício de aprovação do projeto ou indeferindo o projeto e solicitando informações complementares ou reformas para adequações.

Art. 61- Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal, a vistoria de aprovação ou não de início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferimento será instalado de imediato e permanente a inspeção nos abatedouros e de forma periódica nos demais estabelecimentos.

Art. 62- Para a registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, deverá ser encaminhado os seguintes documentos:

- I – Requerimentos;
- II – Contrato Social;
- III – CNPJ ou CPF;
- IV – Inscrição Estadual;
- V – Licença de Operação Ambiental;
- VI – Laudo oficial de análises de água;
- VII – Anotação de Responsabilidade Técnica.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode solicitar qualquer documento complementar que julgar necessário para o registro do estabelecimento.

Art. 63- As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação, realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Obras, Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único - As plantas e suas alterações deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

CAPÍTULO XII
IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF

Art. 64- O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fica responsável pela aplicação do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA nº 368/97.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os novos estabelecimentos elaboradores/industrializadores, de alimentos de origem animal registrado no Serviço de Inspeção Municipal. Os estabelecimentos mais antigos terão prazo para implantação das boas práticas de fabricação (BPF), fixadas pelo Serviço de Inspeção.

Art. 65- Todos os estabelecimentos referidos no Parágrafo Único do Art. 20 deste decreto deverão possuir implantadas as Normas de Boas Práticas de Fabricação, salvo os casos especiais que deverão apresentar as devidas justificativas, e cujo pedido será analisado pelo Serviço de Inspeção Municipal, que poderá deferi-lo ou não.

Art. 66- A verificação da implantação pelos estabelecimentos das Boas Práticas de Fabricação (BPF) será feita mediante a auditoria do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

§2º- O manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) deve ser específico para cada estabelecimento e deverá estar auditável no estabelecimento e uma cópia ser entregue para o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 67- Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§1º- Os Programas de Autocontroles - PAC – que podem ser exigidos no manual de boas práticas de fabricação das empresas com registro nesta serviço de inspeção municipal são:

- 1- Manutenção das instalações e equipamentos;
- 2- Ventilação;
- 3- Iluminação;
- 4- Água de abastecimento;
- 5- Águas residuais;
- 6- Controle integrado de pragas;
- 7- Limpeza e sanitização - PPHO;
- 8- Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- 9- Procedimentos sanitários das operações - PSO;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

- 10- Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- 11- Controle das temperaturas;
- 12- Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo;
- 13- Testes microbiológicos e físico-químicos;
- 14- Abate humanitário;
- 15- Rastreabilidade e Recall;
- 16- Treinamento de funcionários;
- 17- Controle de fraudes;
- 18- APPCC;
- 19- Material Específico de Risco - MER.

§2º- Para efetivação de novos registros de estabelecimentos a DIPOA exigirá certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação emitido por um órgão ligado a instituição de ensino – sendo esse certificado, de, ao mínimo, um funcionário da empresa que não seja o responsável técnico.

§3º- O descumprimento deste disposto nos parágrafos um e dois acarretará nas sanções legais cabíveis.

Art. 68- Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e de fiscalização.

Art. 69- Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 70- Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIM, SIE ou SIF.

Art. 71- Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

CAPÍTULO XIII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 72- O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o *caput* deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 73 - O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO XIV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 74- O abate de animais para o consumo público ou para matéria prima, na fabricação de derivados no município de Barão de Cotegipe, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º- O abate e a industrialização de carnes só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou no 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- Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ANTE" e "POST MORTEM" e abatidos mediante processo humanitário sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

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

Art. 75- Os estabelecimentos devem dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea a fim de que os bovinos pendurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 (setenta e cinco) centímetros do piso.

Art. 76- Os estabelecimentos devem dispor de currais, com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo também ser providos de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ANTE MORTEM".

Art. 77- Os estabelecimentos devem prover a secção de miúdos, quando previstas, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

CAPÍTULO XV
DO PROCEDIMENTO PARA O ABATE

Art. 78- Fica permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria: conforme a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000.

Art. 79- É permitida a evisceração, sob as vistas de funcionário do Serviço de Inspeção Municipal, em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal.

§ 1º- Em abates com fluxograma de baixa velocidade fica desobrigado a numeração para identificação entre cabeça e carcaça.

Parágrafo único. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais pendurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 80- Os estabelecimentos devem executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 81- Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º- O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º- O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 82- A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei nº 15.027/2017, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

**CAPÍTULO XVI
DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM" E DA MATANÇA DE
EMERGÊNCIA.**

Art. 83- Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal será utilizado o Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 do Art. 84 ao Art. 268.

**CAPÍTULO XVII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 84- Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 85- A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 86- Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 87- Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 88- Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 89- Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIE:

- I** - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II** - exame pela ovoscopia;
- III** - classificação dos ovos;
- IV** - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 90- Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 91- Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I** – casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II** – câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel;
- III** – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV** – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;
- V** – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 92- Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

- I** - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
- II** - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;
- III** - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 93- Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 94- É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 95- Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 96- Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 97- É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação;

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 98- Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam passando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO XVIII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 99- A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 100- A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 101- Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º- O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º- É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 102- Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 103- Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 104- Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 105- O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º- Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º- A temperatura do leite cru refrigerado no ato de sua recepção pelo estabelecimento não deve ser superior a 7,0 °C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9,0 °C (nove graus Celsius).

Parágrafo único. O programa de autocontrole do estabelecimento deve buscar garantir, com base no volume de produção, na frequência de coleta, na capacidade do equipamento de refrigeração da propriedade rural e no tempo de transporte até o estabelecimento, que a temperatura de recepção do leite atenda a temperatura de 7,0 °C (sete graus Celsius) estabelecida no *caput*, bem como prever medidas de mitigação da frequência da ocorrência da excepcionalidade citada no *caput*, que deve ser aleatória.

§ 3º- O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 106- É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I** – pertençam a propriedade que esteja sob interdição;
- II** – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III** – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;
- IV** – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V** – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI** – recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 107- O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

estabelecimento, incluído o seu transporte no que couber, quanto sua forma e condições, as disposição a ela relativa, previstas pela INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 77, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018 e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018, e o que vier a substituir.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 108- Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 109- A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange

- I** – contagem de células somáticas - CCS;
- II** – contagem bacteriana total - CBT;
- III** – composição centesimal;
- IV** – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;
- V** – outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação.

Art. 110- O leite cru refrigerado de tanque individual ou de uso comunitário deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas de no máximo 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL (quinhentas mil células por mililitro).

§ 1º As médias geométricas devem considerar as análises realizadas no período de três meses consecutivos e ininterruptos com no mínimo uma amostra mensal de cada tanque.

§ 2º Nos casos em que houver mais de uma análise mensal do tanque, deve ser efetuada a média geométrica entre os resultados do mês, para representar este no cálculo da média geométrica trimestral.

Art. 111- O leite cru refrigerado deve apresentar limite máximo para Contagem Padrão em Placas de até 900.000 UFC/mL (novecentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) antes do seu processamento no estabelecimento beneficiador.

Art. 112- Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

I - características físico-químicas:

- a)** características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b)** teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c)** teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d)** teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e)** teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f)** teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g)** acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
 - h)** densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;
 - i)** índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);
 - j)** equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- II** - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico;
- III** - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 113- O estabelecimento deve realizar o controle diário do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo transportador, contemplando as seguintes análises:

- I** - temperatura;
- II** - teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume);
- III** - acidez titulável;
- IV** - índice crioscópico;
- V** - densidade relativa a 15/15°C (quinze/quinze graus Celsius);
- VI** - teor de gordura;
- VII** - teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

VIII - pesquisas de neutralizantes de acidez;

IX- pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico;

X - pesquisas de substâncias conservadoras.

Art. 114- O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 77, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018 e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018.

§ 1º- Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no Art. 114 deste Decreto.

§ 2º- Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 115- O processamento do leite, após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento, compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite: compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração;

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º- É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º- É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º- Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 116- Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 117- Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 118- Para os fins deste Decreto, entende-se por terminação ou preaquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Art. 119- Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde públicas decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º- Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º- Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º deste artigo.

§ 3º- É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

Art. 120- Deve ser armazenado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 1º- É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§ 2º- O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 3º- É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 121- Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

§ 1º- Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no "caput" deste artigo.

§ 2º- É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 122- Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 123- Na conservação do leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 124- O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 125- O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 126- Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ e a RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, assim como as legislações que vierem a complementar.

CAPÍTULO XIX

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 127- A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 128- As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 129- O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 130- Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 131- Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO XX

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 132- Os padrões de Identidade e Qualidade obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações, os regulamentos de identidade e qualidade e as legislações complementares que vierem.

CAPÍTULO XXI

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 133- O Serviço de Inspeção Municipal, deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, a realização de inspeção sanitária "ANTE e POST-MORTEM" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Art. 134- O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, ovos e derivados, mel e derivados, condenação e outros dados que por ventura se tornem necessários.

CAPÍTULO XXII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 135- Todos os produtos produzidos nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve estar aprovado e ter registro de rótulo aprovado no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 136- As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Barão de Cotegipe deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária, de órgão Federal, Estadual ou do próprio Município, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 137- Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para serem aprovados, os rótulos, deverão submeter-se a registro de rótulo junto ao Serviço de Inspeção Municipal, juntamente com o croqui e/ou *layout* em tamanho, fonte gráfica, cores e dimensão original.

§1º- Onde deve ser apresentado e aprovado o croqui do rótulo, com as matérias-primas, os ingredientes e as fichas técnicas dos produtos.

Art. 138- Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa em produtos industrializados, deverão ter aprovação nos órgãos competentes, quando necessário.

Art. 139- As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, seguindo os regulamentos técnicos de identidade e de qualidade dos produtos.

Art. 140- As carcaças, meias carcaças, parte das carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificadas por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria nº 304 de 22 de Abril 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento cujos modelos serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

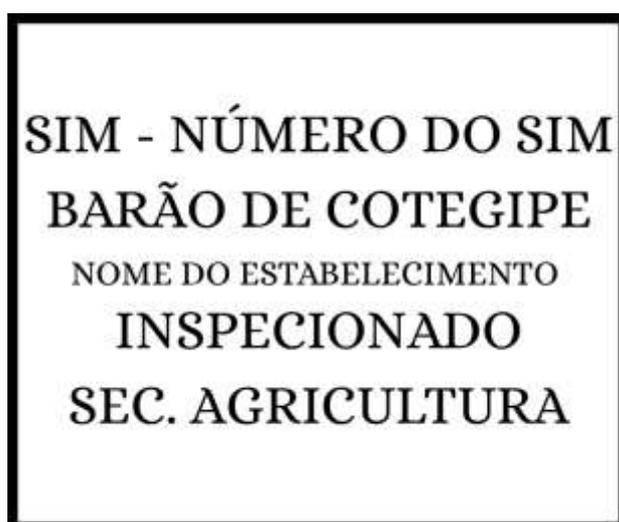
§1º- Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "inspecionado" o número do registro do estabelecimento, a palavra "SIM" a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal", o nome da secretaria e o nome do município de Barão de Cotegipe.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

§2º- Estes carimbos terão obrigatoriamente o formato quadrado, com seis centímetros de altura e 6 centímetros de largura, a fonte da escrita que deve, preferencialmente, ser utilizada é a Arial de tamanho mínimo de 18 mm.

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



Art. 141- Nos documentos, plantas baixas, rótulos, croquis de rótulos, defesas processuais e todos que o Serviço de Inspeção julgar necessário, serão identificados com carimbo com a palavra "aprovado" ou "reprovado" conforme julgar o Serviço de Inspeção Municipal.

§1º- Estes carimbos terão obrigatoriamente o formato circular, com no mínimo três centímetros de diâmetro, a fonte da escrita que deve ser preferencialmente Arial de tamanho mínimo 12 mm.





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

Art. 142- Os croquis de rótulos serão identificados com carimbo e/ou de forma impressa com formato de losângulo, dentro do losângulo terá o número de registro do estabelecimento no SIM, a palavra S.I.M e a palavra inspecionado, tudo em letra maiúscula. Nas bordas terá escrito Secretaria de Agricultura e Barão de Cotegipe em letra maiúscula.

§1º Em embalagens com produtos com peso até um kilo a medida do losângulo terá dois centímetros de diâmetro; em embalagens com mais de um kilo a medida do losângulo terá mais de dois centímetros de diâmetro.



**CAPÍTULO XXIII
DO REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 143- Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado no SIM deve ser registrado na mesma Divisão.

§ 1º- O registro de que trata o "caput" deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º- O registro deve ser renovado a cada 2 anos e/ou sempre que tiver alteração em sua formulação ou processo de produção.

§ 3º- Os produtos não previstos em norma Federal ou em normas complementares poderão ser registrados mediante aprovação prévia pelo SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 144- No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

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

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

IV – relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 145- As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 146- Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 147- Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 148- Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.

CAPÍTULO XXIV

DA EMBALAGEM

Art. 149- Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam 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 ou continentes que confirmam a necessária proteção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

§ 4º- Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art. 150- Não é permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas.

CAPÍTULO XXV
DA ROTULAGEM

Art. 151- 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 permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 152- O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 153- Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 154- Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I** – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenho ou dizeres;
- II** – nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III** – carimbo oficial da Inspeção Estadual;
- IV** - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- V** - marca comercial do produto, quando houver;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

- VI** - data da fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;
- VII** - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- VIII** - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ e IE;
- IX** - lista de ingredientes e aditivos;
- X** - a especificação "Indústria Brasileira";
- XI** - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria da Agricultura e Pecuária sob nº", seguida do respectivo número de registro com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento;
- XII** - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;
- XIII** - instruções sobre a conservação do produto.

§ 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, 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 ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º- Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 155- Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 156- 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

§ 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 disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 157- Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 158- 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.

Art. 159- Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 160- A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 161- 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.

Art. 162- O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º- Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 2º- 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.

§ 3º- Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 163- Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

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

Art. 164- A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

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. 165- 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.

Art. 166- 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;

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada.".

CAPÍTULO XXVI
DAS GENERALIDADES

Art. 167- Os estabelecimentos relacionados neste Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 168- O estabelecimento deverá ser instalado de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 10 (dez) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte, com exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação as vias públicas, as quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e de expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 169- Os estabelecimentos devem dispor de iluminação natural e artificial, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências, de 500 lux nas áreas de manipulação e 300 lux nas demais áreas.

Art. 170 - Os estabelecimentos devem possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão corrosão, ligeiramente inclinados para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 171- Os estabelecimentos devem ter paredes lisas, impermeabilizadas, com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

Art. 172- Os estabelecimentos devem possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Parágrafo único. A obrigação contida no *caput* deste artigo poderá ser dispensada nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeiras, insetos, pássaros, e assegurar uma adequada higienização.

Art. 173- Os estabelecimentos devem dispor de dependência de uso exclusivo para recepção de produtos comestíveis e não condenados, sendo que a dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 174- Os estabelecimentos devem dispor de mesas com tampos de materiais resistente e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 175- Os estabelecimentos devem dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de materiais impermeáveis de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, bem como pias sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade. O acesso às dependências deve ser provido de barreiras sanitárias completas.

Art. 176- Os estabelecimentos devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligadas a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento e de instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivos para depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

Art. 177- Os estabelecimentos devem dispor de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de funcionários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizado em seu corpo.

Art. 178- Os estabelecimentos devem dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos.

Parágrafo único. É imprescindível, que as agroindústrias sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores.

Art. 179 - Os estabelecimentos devem dispor de depósitos para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados nas indústria.

Art. 180- Os estabelecimentos devem dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizado em seu corpo.

Art. 181- Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

**CAPÍTULO XXVII
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS**

Art. 182- Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 183- Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e, quando necessário, durante a manipulação, bem como na saída de sanitários.

Art. 184- É obrigatória a lavagem e a desinfecção diária dos pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios utilizados no matadouro e demais indústrias.

Art. 185- Os matadouros e indústrias controlados pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM, devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais. Agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósitos de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 186- Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição nos abatedouros, e nas demais dependências das agroindústrias, o uso de uniforme na cor branca, mantido convenientemente limpos bem como a utilização de protetores de cabeça (gorro e capacete, quando necessário) e botas.

Art. 187- É proibido realizar refeições nos locais de trabalho, bem como, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência, ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 188- Far-se-á todas as vezes que o Serviço de Inspeção Municipal, julgar necessário, a substituição, a raspagem, a pintura e os reparos em pisos, tetos e equipamentos.

Art. 189- É obrigatória a lavagem e a desinfecção, tantas vezes quanto necessário, dos pisos, cercas, currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos, e outras instalações próprias para guardar, para pouso e para contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como, quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 190- Os estabelecimentos devem inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e interligadas a rede de esgoto.

Art. 191- Os produtos comestíveis, durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

Art. 192- É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira, ou qualquer outro utensílio que, por sua natureza e composição, possa causar prejuízos à manipulação, estocagem, e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 193- A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do município achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes, ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividade nas dependências das agroindústrias. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho.

Art. 194- A água do estabelecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 195- Os estabelecimentos ficam obrigados a inspecionar, previamente, os continentes, quando destinados ao acondicionamento dos produtos destinados a alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes, ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 196- Não é permitido a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 197- Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro e/ou dos demais estabelecimentos como residência.

Art. 198- É obrigatória a higienização diária, ou sempre que necessário, dos instrumentos de trabalho.

Art. 199- Fica vedada a entrada de pessoas estranhas à atividade no estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do Serviço de Inspeção Municipal.

**CAPÍTULO XXVIII
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 200- Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

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

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

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

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 201- Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Serviço de Inspeção Municipal pode adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I- apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens e das matérias-primas e ingredientes;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto, da matéria-prima e/ou dos ingredientes para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado;

V - apresentar no prazo a julgar pelo Serviço de Inspeção Municipal, plano de ação descritivo e detalhado, com as ações corretivas imediatas, preventivas e preditivas cabíveis e seus prazos e responsáveis pela execução.

§ 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.

§ 3º- Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º- As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

§ 5º- Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º- Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

Seção III

Das infrações

Art. 202- As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo art. 7º da Lei nº 15.027/2017, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 203- Constituem **infrações** ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

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 na Serviço de Inspeção;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção;

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 à 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 serviço de inspeção relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção, Ministério da Agricultura,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente;

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 serviço de inspeção;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII - 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 serviço de inspeção e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo serviço de inspeção;

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

XXI - alterar, adulterar, falsificar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIII - embaraçar a ação de servidor do serviço de inspeção no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do serviço de inspeção;

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

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

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

XXIX - fraudar, adulterar ou falsificar documentos oficiais;

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

XXXI - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

Art. 204- Consideram-se **impróprios para o consumo humano**, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados, adulterados ou falsificados;

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

- 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 e do órgão regulador da saúde;
- X** - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário proibidos para a espécie 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;
- XIII** - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV** - estejam com o prazo de validade expirado;
- XV** - não possuam procedência conhecida;
- XVI** - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

Art. 205- Além dos casos previstos neste Decreto, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

Art. 206- Além dos casos previstos Neste Decreto, 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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Art. 207- Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
- c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;
- d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do serviço de inspeção;
- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

II - falsificações:

- a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;
- b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor ao erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
- d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Seção IV
Sanções

Art. 208- Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

I - **advertência**, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observadas as seguintes graduações:

- a) para infrações leves, multa de 11 até 31 URMs;
- b) para infrações moderadas, multa de 31 até 61 URMs;
- c) para infrações graves, multa de 62 até 91 URMs;
- d) para infrações gravíssimas, multa de 92 URMs até o valor máximo de 200 URMs.

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou transferência de registro.

§ 1º- As multas previstas no inciso II do "caput" deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º- A interdição ou a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no Art. 242 deste Decreto.

§ 3º- A interdição ou a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no Art. 242 deste Decreto.

§ 4º- Se a interdição total ou parcial não for levantada, de acordo com o § 2º deste artigo, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 5º- O cancelamento de registro tem caráter definitivo.

§ 6º- Se a interdição total ou parcial, a suspensão ou a cassação não forem levantadas, de acordo com o § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 209- Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do "caput" do Art. 207 deste Decreto, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do "caput" do Art. 202 deste Decreto;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do "caput" do Art. 202 deste Decreto;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do "caput" do Art. 202 deste Decreto;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do "caput" do Art. 202 deste Decreto.

§ 1º- As infrações classificadas como leves, moderadas 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.

§ 2º- As infrações com período superior a um ano não serão avaliadas para efeito de reincidência, voltando o infrator a ser primário.

Art. 210- Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do "caput" do Art. 207 deste Decreto, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º- São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

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

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

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

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

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

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º- São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

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

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

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

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

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

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

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 211- Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do "caput" do Art. 207 deste Decreto, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

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

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º- Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º- Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos.

Art. 212- Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do "caput" do Art. 207 deste Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação e ao consumidor;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez à Serviço de Inspeção Municipal dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente;

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 213. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do "caput" do art. 208 deste Decreto, caracterizam embarço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embarçar a ação de servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do serviço de inspeção;

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

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação e ao consumidor;

VIII - fraudar ou falsificar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM; X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

XII - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

Art. 214- Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do "caput" do Art. 207 deste Decreto, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 215- As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 210 deste Decreto.

Art. 216- As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento, a critério da serviço de inspeção municipal, devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art. 215 deste Decreto;

III - não levantamento da interdição, suspensão ou cassação do estabelecimento depois de decorridos doze meses.

CAPÍTULO XXIX
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 217- São responsáveis pela infração diante das disposições do presente regulamento, para efeito de aplicações das penalidades nele prevista, as pessoas físicas ou jurídicas.

I - Produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicáveis à indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM.

II - Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal.

III - Que despachem ou transportem produtos de origem animal.

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

Art. 218 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo interno ao setor de inspeção de produtor de origem animal, devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 219. O auto de infração será lavrado por servidor fiscal do serviço de inspeção que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do serviço de inspeção.

Art. 220. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 221. O auto de infração, de apreensão e/ou inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão ser lavrados em três vias, no mínimo, destinando-se a primeira e /ou segunda via ao autuado, e deverão conter:

- I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- II - local, dia e hora da lavratura;
- III - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - assinatura do fiscal do serviço de inspeção; e
- VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 222. As omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação.

Art. 223. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Art. 224- A aplicação de multa não exime o infrator da inutilização do produto, quando tal medida couber, nem mesmo da proposição de ação civil e/ou criminal.

§1º – A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§2º - A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

§3º - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são alçadas do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 225- O auto de infração deve ser assinado pelo servidor fiscal que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo, e o caso do atuado negar assinar será recolhido a assinatura de no mínimo uma testemunha..

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar e/ou deter o Auto de Infração, será feita a declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência ou via digital mediante comprovante de envio.

Art. 226. O auto de infração deve ser instruído com ou sem relatório, e deve ser enviado para o julgamento em primeira instância, onde a autoridade competente para proceder o julgamento será o secretário de agricultura e abastecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COTEGIPE

Art. 227. A defesa do autuado em **primeira instância** deve ser apresentada por escrito e protocolada no serviço de inspeção, no prazo de quinze dias consecutivos, contados da data da cientificação oficial.

Art. 228 Contado da data de ciência ou da data de divulgação da decisão emitida em primeira instância pelo serviço de inspeção e assinada pela autoridade julgadora, o secretário de agricultura e abastecimento, cabe recurso do autuado em faces de razões de legalidade no prazo de 15 dias.

Parágrafo único O autuado não tem direito a recurso em segunda instância caso não tenha apresentado recurso de defesa dentro prazo em primeira instância.

Art. 229. A autoridade competente para decidir o recurso em **segunda e última instância** é o prefeito municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 230. O infrator, uma vez multado, terá trinta dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao órgão competente o comprovante de recolhimento.

§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até quinze dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º O prazo de trinta dias a que se refere o "caput" deste artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo da serviço de inspeção municipal.

Art. 230. O não recolhimento do valor da multa no prazo, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do municipal.

Art. 231- A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando, quando for o caso, novo prazo para cumprimento findo o qual poderá de acordo com a gravidade do falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou canceladas o registro do estabelecimento.

Art. 232- Servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora em qualquer estabelecimento que manipulem, armazenem, ou transacionem de qualquer forma com produto de origem animal.

CAPÍTULO XXIX DAS ANÁLISES LABORATORIAIS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 233- Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, do cronograma de análises físico-químicas, e microbiológica dos produtos de origem animal e microbiológica da água de abastecimento do estabelecimento. Essas análises serão realizadas em laboratório credenciado e/ou conveniados com o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 234- As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, fraude e/ou adulteração.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais e/ou solicitará a entrega no serviço de inspeção.

Art. 235- Para análise de matérias-primas, e/ou produtos de origem animal e/ou toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas, considera-se os padrões legais das legislações vigentes e aquelas que virem a ser aprovadas e os regulamentos de identidade e qualidade dos produtos.

Art. 236- A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM e/ou solicitará a entrega no serviço de inspeção e o serviço de inspeção encaminhará para laboratório credenciado e/ou conveniado.

Parágrafo primeiro. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

Parágrafo Segundo. O SIM se julgar necessário pode solicitar a qualquer momento que o estabelecimento entregue a amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal desde que a mesma tenha sido coletada e identificada com lacre pelo SIM. Neste caso a responsabilidade de armazenamento, conservação e transporte e do estabelecimento.

Art. 237- Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pela Secretaria da Agricultura e Pecuária em normas complementares.

Art. 238- Os procedimentos de acondicionamento de amostras, manutenção de sua temperatura e custos laboratoriais será de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 239- A frequência de análise de matérias-primas, e/ou produtos de origem animal e/ou toda e qualquer substância que entre em suas elaborações assim como água de abastecimento dos estabelecimentos, será definida em cronograma estabelecido em normas complementares e será considerado os padrões legais das legislações vigentes e aquelas que virem a ser aprovadas e os regulamentos de identidade e qualidade dos produtos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

Art. 239 A Frequência de análise de água de abastecimento interno da agroindústria: será de quatro análises **FÍSICA-QUÍMICA** por ano e **quatro** análises **MICROBIOLÓGICAS** por ano, que serão realizadas em laboratório credenciado e/ou conveniado.

§1º - Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise física, química ou microbiológica fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal notificará o estabelecimento, para que corrija a irregularidade prevendo que o estabelecimento apresente um plano de ação - no prazo de 5 dias úteis, ao serviço de inspeção - descrevendo as possíveis causas do problema, bem como as soluções para posterior coleta de nova amostra para repetição das análises.

§2º- Após o recebimento do plano de ação será coleta nova amostra e se repete os testes, no caso de os padrões legais estarem conformes se dá continuidade, conforme cronograma de coleta de água do serviço de inspeção; no caso de o resultado ser fora dos padrões legais, se for julgado necessário, será emitido medidas cautelares e/ou auto de infração.

§3º- Consideram-se como dentro dos padrões a água que estiver de acordo com a PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021 da Ministério da Saúde, e as legislação vigentes e aquelas que vierem a substituir .

Art. 240 - A Frequência de análise dos produtos de origem animal dos estabelecimentos. Serão realizados no mínimo quatro envios de amostra de cada estabelecimento para análise de produtos de origem animal, sujeitos a análises microbiológicas e físico-químicos, no período de 12 meses.

§1º A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser realizado envio de coleta para laboratório sem aviso prévio aos estabelecimentos e quantas vezes julgar necessário - de matérias-primas, de produtos de origem animal e/ou toda e qualquer substância que entre em suas elaborações.

§3º Os critérios para coleta, para cada envio, serão de no mínimo um produto de cada categoria específica definida baixo, no período de 12 meses, sendo no mínimo 4 envios de amostra de produtos de cada estabelecimento.

ESTABELECEMENTOS QUE ABRANGEM CARNES E DERIVADOS CARNEOS
I)CARNE BOVINA SUÍNA E OUTRAS

- 1) Primeira categoria - carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigerados ou congelados, embalados a vácuo ou não, miúdo, toucinho e pele.
- 2) Segunda categoria carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almondegas, quibes).
- 3) Terceira categoria embutidos crus (linguiças frescas).
- 4) Quarta categoria produto cárneos maturados, dessecados (presunto crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, *jerked beef*).
- 5) Quinta categoria carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COTEGIPE

- 6) Sexta categoria Primeia categoria produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines).
- 7) Sétima categoria gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon).

I) CARNES DE AVES

- 1) Primeia categoria - carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados.
- 2) Segunda categoria - produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almondegas, empanados crus de rotissaria, linguças frescas).
- 3) Terceira categoria produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados ou refrigerados ou congelados (*nuggets, steaks, fingers*).

ESTABELECEMENTOS QUE ABRANGEM LEITE E DERIVADOS

I) LEITE E DERIVADOS

- 1) Primeia categoria - leites pasteurizados.
- 2) Segunda categoria - queijos.
- 3) Terceira categoria produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e mistura láctea pastosas.
- 4) Quarta categoria - manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, mistura de manteiga com margarina.
- 5) Quinta categoria - produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite concentrados proteicos de leite ou de soro.
- 6) Sexta categoria - doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis.
- 7) Sétima categoria - produtos lácteos fermentados.
- 8) Oitava categoria - pasta ou molho de base láctea pasteurizado, refrigerada, com ou sem adições, temperados ou não - exceto os queijos.
- 9) Nona categoria - sobremesa láctea e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições.
- 10) Decima categoria - Misturas em pó para o preparo de bebidas de base lácteo.

ESTABELECEMENTOS QUE ABRANGEM OVOS E DERIVADOS

I) OVOS

- 1) Primeira categoria - ovo inteiro cru (clara e gema).
- 2) Segunda categoria - gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.
- 3) Terceira categoria - ovos em conserva, acidificando, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

- 4) Quarta categoria - ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração não comercialmente estéreis.

ESTABELECEMENTOS QUE ABRANGEM OVOS E DERIVADOS

I) MEL E DERIVADOS

- 1) Primeira categoria - mel.
2) Segunda categoria - derivados de mel.

Art. 241 Com o aparecimento de uma **análise fora** dos padrões legais, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, **notificará** o estabelecimento para que corrija a irregularidade prevendo que o estabelecimento apresente um plano de ação - no prazo de 5 dias úteis, no serviço de inspeção - descrevendo as possíveis causas do problema, bem como as soluções para posterior coleta de nova amostra para repetição das análises.

§1º O Plano de ações com as medidas corretivas e preventivas deve descrever ações suficientes para evitar novos desvios levando em consideração o agente causador envolvido.

§2º- Os produtos que estiverem fora do padrão terão que ser recolhidos através de um plano de “**recool**” a ser apresentado pela agroindústria para o Serviço de Inspeção Municipal, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao serviço de inspeção municipal para destinação

§ 3º - A partir da ciência do primeiro laudo em desconformidade, o estabelecimento ficará proibido de expedir o lote em desconformidade e todos os produtos deste lote que estiverem no estabelecimento e que posteriormente forem recolhidos pelo plano reccol.

§ 4º No caso de haver estoque de produtos do lote com laudo não conforme, o estabelecimento ficara com os produtos e ssera emitido um termo de **fiel depositário**.

Art. 242 No caso de haver estoque de produto do lote em desconformidade, a critério do serviço de inspeção pode coletar o mesmo lote ou solicitar o estabelecimento produzir a quantidade nessesária do lote: parte destinar à análise laboratorial e parte armazenar na agroindústria, e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 243 Se na **segunda** da análise, continuar apresentando resultados fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal–SIM, será lavrado auto de infração e tomado as medidas cautelares que o serviço julgar nessesario previstas no artido 201

§1º- O estabelecimento que apresentar duas análise fora dos padrões legais subsequentes terá que produzir a quantidade nessesária do lote: parte destinar à análise laboratorial e parte armazenar na agroindústria, e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

§2º- Se as análises forem dentro dos padrões legais, o estabelecimento retomará a produção normalmente; caso contrário, enquanto as análises ficarem fora dos padrões legais, continua-se produzindo lotes somente para análise. E somente será liberado a sua produção quando estiver dentro dos padrões legais, a partir desta liberação, serão realizadas análises bimestrais, nos primeiros seis meses, neste(s) produto(s).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COTEGIPE

§3º- Consideram-se como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e as legislação vigentes e aquelas que vierem a substituir .

Art. 244 Serão realizados no mínimo um envios de amostra de **leite cru refrigerado e de leite pasteurização**, de cada estabelecimento de leite e derivados que receba matéria prima leite cru para análise físico química, pesquisa de fraude contagem em placas de leite estocado e pesquisa antimicrobiana.

§1 A coleta de amostra de leite cru, para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM e/ou solicitará a entrega no serviço de inspeção e o serviço de inspeção encaminhará para laboratório credenciado e/ou conveniado.

§2 esta análise não isenta o estabelecimento de coletados para análise em laboratório da RBQL, com frequência mínima de uma amostra mensal o leite cru refrigerado, estocado nos tanques de refrigeração individual ou de uso comunitário, bem como o leite recebido em latões devem.

§2 Consideram-se como dentro dos padrões, o **leite cru refrigerado e de leite pasteurização** que estão de acordo com a, **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018**, e as legislação vigentes e aquelas que vierem a substituir

Art. 245- O cronograma, periodicidade e tipos de análises laboratoriais a serem solicitadas e pelo serviço de inspeção serão definidas em normas complementares.

CAPÍTULO XXX DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 233- O Serviço de Inspeção Municipal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos alimentícios, que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal - a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 234- Secretaria Municipal de Agricultura terá um programa com cronograma para realização de estágios e cursos, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste regulamento. Será feito um cronograma de treinamento e capacitação para os funcionários do SIM.

Art. 235- O Serviço de Inspeção Municipal, organizará em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo, sendo que a inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 236- Os documentos a seguir relacionados ficaram arquivados no setor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, pelo prazo de:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE**

I - 01 (um) ano: os mapas de produção, laudos técnicos, relatórios de abate, fichas de inspeção *ante* e *post-mortem*, resultados de análises laboratoriais.

II - 01 (um) ano: relatórios de vistoria e documentos em geral.

Art. 237- Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverão informar os dados estatísticos de produção.

Art. 238- As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas por dotação orçamentária própria.

Art. 239- Revogam-se as disposições em contrário em especial o Decreto Municipal nº 2.423/2025 de 27 de maio de 2025.

Art. 240- Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BARÃO DE COTEGIPE,
AOS QUATORZE DIAS DO MÊS DE AGOSTO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO.**

**FRANCIEL TIAGO IZYCKI,
PREFEITO MUNICIPAL.**

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.
Em data supra.

Ducili Maria Basso Richetti,
Secretária Municipal da Administração.