



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

DE 16 DE JULHO DE 2020.

DECRETO EXECUTIVO N° 2.302/2020

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N° 1.659, DE 14 DE OUTUBRO DE 2015, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA-RS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A **PREFEITA MUNICIPAL EM EXERCÍCIO DE NOVA BOA VISTA/RS**, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando as disposições da Lei Municipal n° 1.659 de 14 de Outubro de 2015,

DECRETA

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

Art. 2º – O Serviço de Inspeção Municipal e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Nova Boa Vista/RS, nos termos da Lei Federal 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal n° 1659 de 14 de Outubro de 2015, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º. A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Nova Boa Vista/RS, em relação às condições higiênicos-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

§ 2º. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, 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 e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

Art. 3º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente, o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) com aprovação de seus projetos e produtos, onde para efeitos sinérgicos o S.I.M. estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos com e sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

§1º. Poderão se registrar no Serviço de Inspeção Municipal somente estabelecimentos com área de produção com até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) no momento do registro, sendo permitido sua expansão posteriormente.

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

§2º. Ficam isentos de Registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§3º. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Título VII.

Art. 4º - Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal, do titular da pasta da Secretaria a qual o S.I.M. está vinculado fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do coordenador do S.I.M.

Parágrafo único. O cargo de coordenador do S.I.M. será exercido por Médico Veterinário efetivo.

Art. 5º - A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor efetivo lotado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo coordenador do S.I.M.

§1º. Para execução de suas atividades, a equipe técnica do S.I.M. tem autorização para conduzir veículo oficial.

§2º. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 6º - Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

I - a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

II - a inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

III - as análises laboratoriais;

IV - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens destes e outros produtos de origem animal;

V - fiscalização e execução de autos de infração;

VI - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 7º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

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

§2º. O Serviço de Inspeção Municipal determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória;



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

§3º. A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo semanal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Coordenador do S.I.M..

Art. 8º - Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 9º - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Decreto, suas alterações e legislações complementares;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no S.I.M., mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IV - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador do S.I.M. junto ao estabelecimento;

V - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao S.I.M., quando necessário, para seu uso exclusivo;

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

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

VIII- fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do S.I.M., para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento quando necessários;

IX - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência, produtos fabricados e saída dos mesmos;

X - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

§1º. O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do S.I.M.

§2º. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade S.I.M.

§3º. Cancelado o registro, todo o material pertencente ao S.I.M, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

§4º. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do S.I.M.

TÍTULO II

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 10º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal 7.889, de 23.11.89, que obrigam-se a obter registro junto ao SIM, classificam-se em:

I - de carnes e derivados – são classificados em:

I – Abatedouro frigorífico- estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos comestíveis e não comestíveis.

II- Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos – estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, o acondicionamento, a rotulagem, armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

II - de pescado e derivados- são classificados em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado – estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado – estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

III - de ovos e derivados- são classificados em:

I – Granja avícola – estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta ou comercialização para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados – estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e de seus derivados.

IV - de leite e derivados- são classificados em:

I – Granja leiteira – estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

II – Posto de refrigeração – estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

III – Usina de beneficiamento – estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluído a granel de uso industrial.

IV – Fábrica de laticínios – estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluído a granel de uso industrial.

V – Queijaria – estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

V – de produtos de abelhas e derivados – são classificados em:

I – Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas – estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

II – Entrepasto de beneficiamento de abelhas e derivados – estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

VI - de armazenagem – são classificados em:

I – Entrepasto de produtos de origem animal – estabelecimentos destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

II – Casa atacadista – estabelecimento registrado no órgão regulador de saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

VII – de produtos não comestíveis – estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único – estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

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



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

TÍTULO III

Do Registro, Reformas, Cancelamentos, Transferências e Implantação

CAPÍTULO I

Da Aprovação do Projeto e Obtenção do Registro

Art. 11- Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao S.I.M.:

I - os estabelecimentos industriais especializados e nas agroindústrias com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo, industrialização e/ou ofertem produtos de origem animal fabricados em suas instalações;

II - as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nas micro usinas de beneficiamento de leite, nas micro queijarias;

III - os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

Art. 12- Os estabelecimentos a que se refere o anterior receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo S.I.M.

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

§3º- Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 13- Para o Registro de Estabelecimentos junto ao S.I.M. se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará as etapas de aprovação do estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao Senhor Coordenador do S.I.M. solicitando Vistoria do Terreno para emissão de Parecer Técnico de Inspeção do terreno (em caso de novas instalações);

II - Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal para solicitação de registro;

III - Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do S.I.M., no qual solicita Análise do Projeto, após emissão de Parecer Técnico de Inspeção do terreno com parecer favorável pelo Coordenador do S.I.M. (em caso de novas instalações);

IV - Memorial Econômico-Sanitário;

V - Memorial descritivo da construção;

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

VI - Aprovação do Departamento de Projetos e Engenharia da Prefeitura Municipal (em caso de novas instalações);

VII - Cópia da ART ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção (em caso de novas instalações);

VIII - Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo S.I.M.);

IX - Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

X - Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

XI - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;

XII - Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100;

XIII - Fluxograma de produção;

XIV - Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

XV - Termo de Livre Acesso ao S.I.M.;

XVI – Todo estabelecimento deve ter e fornecer ao S.I.M. os documentos que comprovem a Responsabilidade Técnica (RT), o qual deve ser um Médico Veterinário devidamente inscrito e legalizado pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul (CRMV-RS);

XVII - Licenciamento Ambiental vigente;

XVIII - Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;

XIX - Aprovação de rótulo(s);

XX - Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria de Consolidação Nº 05 de 28/09/2017 do Ministério da Saúde ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

XXI - Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação.

XXII - Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo);

§1º. Poderá, a critério do S.I.M., ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

§2º. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XXII, deve ser conforme a Portaria 152/2016 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul.

CAPÍTULO II

Das Reformas, Ampliações e/ou Alterações

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Art. 14 - As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo S.I.M., devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

I - reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

- a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do S.I.M., no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Aprovação do Departamento de Projetos e Engenharia da Prefeitura Municipal;
- c) Memorial descritivo da construção;
- d) Cópia da ART ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;
- e) Cronograma de execução das obras;
- f) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;
- g) Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala mínima de 1/100;
- h) Planta hidro sanitária;
- i) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

II – reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

- a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do S.I.M., no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Memorial descritivo da construção;
- c) Cronograma de execução das obras;
- d) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;
- e) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada);

§1º. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "PROJETO AUTORIZADO S.I.M." ou "REFORMA AUTORIZADA S.I.M." ou "APROVADO S.I.M.", onde o requerente pode dar início às obras.

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

Art. 15 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao S.I.M. à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único- Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar assim que possível a inspeção no estabelecimento.

Art. 16 - Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente por, até, o período total de 36 (trinta e seis) meses.

§1º- Até a data da conclusão de demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

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

II - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 03 (três) anos;



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

III - As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo S.I.M. conforme Normas Técnicas vigentes;

§2º. Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do S.I.M..

Art. 17 - O Registro Definitivo no S.I.M. somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo S.I.M. do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF-RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do S.I.M., podendo pleitear retorno.

CAPÍTULO III

Alteração de Razão Social ou Cancelamento de Registro

Art. 18 - A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Senhor Diretor do DIPOA. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Senhor Coordenador do S.I.M.;

II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III - Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

IV - Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

V - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;

VI - Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VII - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo S.I.M., sob estrito controle e fiscalização local.

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

Art. 19 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

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

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

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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

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

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

CAPÍTULO IV

Da Implantação

Art. 20 - Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I - Localização preferencialmente em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para a cidade;

II - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

III - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV - Facilidade de acesso;

V - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;

VI - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII - Facilidade na delimitação da área.

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

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

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

§4º - Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo S.I.M..

Art. 21 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

§1º- A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

§2º- Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

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

§4º- Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§5º- A critério do S.I.M. poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 22 - As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

I - localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M., com área compatível com o volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III - possuir ambiente interno fechado, com área suja (quando necessário) e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV - possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V - possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

VIII- dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X - dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

XI - dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;

XII - dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo S.I.M.;

XIII - dispor, de escritório para o fiscal do S.I.M.;

XIV - dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento, sendo que até 10 funcionários, poderá ser apenas um vestiário e um sanitário para ambos os sexos;

XV - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVI - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Parágrafo único - Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretaria de Agricultura do Estado ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

TÍTULO IV

Da Inspeção Industrial e Sanitária

Art. 23 - A inspeção industrial e sanitária de que trata este decreto será realizada preconizando o disposto no Título V do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

CAPÍTULO I

Dos Estabelecimentos

Art. 24 - Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Nova Boa Vista, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º. O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

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

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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

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

Art. 25 -. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Nova Boa Vista, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

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

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

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

CAPÍTULO II

Dos Procedimentos para o Abate

Art. 26 - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

Art. 27 - Será permitido o início das operações de abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e eficaz sangria.

§1º- O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser realizada com os animais suspensos por no mínimo um dos membros posteriores.

§2º. Qualquer outra operação só pode ser iniciada após o término da sangria.

Art. 28 - Em suínos, é permitido depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

§1º. Quando usados outros métodos de esfolia, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§2º. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Art. 29 - A evisceração deverá ser realizada em local que permita a visualização pelo funcionário do S.I.M., o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada, não devendo, portanto, ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

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

Art. 30 - O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, durante o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

CAPÍTULO III

Das Condições de Higiene

Art. 31 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§1º. Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com o Parágrafo Segundo do Art. 13 deste decreto.

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

Art. 32 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 33 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 34 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF como solicita o item e do Parágrafo Segundo do Art. 13 deste decreto.

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

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



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Art. 35 - A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 36 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 37 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao DIPOA.

Art. 38 - É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 39 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 40 - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 41 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 42 - Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo S.I.M.

Art. 43 - Os matadouros e indústrias controlados pelo S.I.M. devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais.

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

Art. 44 - Far-se-á, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 45 - Lavar e desinfetar, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 46 - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 47 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Art. 48 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 49 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento ou pelo S.I.M.

TÍTULO V

Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem

Art. 50 - Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§1º- Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

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

Art. 51- Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 52 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 53 - Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do S.I.M.

Art. 54 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este regulamento, com o RTIQ de cada produto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

Art. 55 – As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos (exceto para cancelamento):

I – memorial descritivo preenchido em 2 (duas) vias;

II – croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 2 (duas) vias;

Parágrafo único - A documentação deverá ser assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa.

Art. 56 – A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIM, com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M.

Art. 57 – O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 58 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo S.I.M.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Art. 59 - Os carimbos serão de forma circular, contendo as palavras: SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE, INSPECIONADO, SIM Nº E NOVA BOA VISTA- RS.

Parágrafo 1º: Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:



- Dimensões: 1,5 cm (um centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE” e acompanhando a curva inferior “NOVA BOA VISTA-RS”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.

Modelo 2:



- Dimensões: 3,5 cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE” e acompanhando a curva inferior “NOVA BOA VISTA-RS”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0cm (sete centímetros) de altura e/ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura.

Modelo 3:

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



- Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE” e acompanhando a curva inferior ”NOVA BOA VISTA-RS”, todos em letras maiúsculas
- Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

Parágrafo 2º: As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens, individuais e invioláveis. Onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 60 – Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II – nome da firma responsável;
- III – carimbo oficial da inspeção municipal;
- IV – classificação do estabelecimento;
- V – endereço do estabelecimento;
- VI – marca comercial do produto;
- VII – data de produção e validade;
- VIII – indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- IX – a especificação “Indústria Brasileira”;
- X – a indicação de aditivos utilizados;
- XI – as expressões “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XII – impressa a seguinte expressão “Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;
- XIII – indicação da forma e temperatura de conservação;
- XIV – o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XV – CNPJ e IE do estabelecimento;
- XVI – informação nutricional;
- XVII – a expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;
- XVIII – outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

TÍTULO VI

Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 61 -. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

I - recursos humanos: médicos veterinários concursados e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do serviço, lotados na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

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

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

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

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

§2º- Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

§3º- Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

TÍTULO VII

Das Infrações, Penalidades e do Processo Administrativo Sanitário

CAPÍTULO I

Das Infrações e Penalidades

Art. 62 - As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 2º da Lei n.º 789, de 01 de março de 2005, 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.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Decreto:

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

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

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

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao S.I.M.; e

V - também enquadram-se como infrações quaisquer outras transgressões a essas outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Art. 63 - 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 S.I.M.;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no S.I.M. 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.

Art. 64 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa e/ou cumulativamente com as penalidades de:

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

II – multa, de até 10.000 (dez mil) Unidades de Referência Municipal - URM, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV - apreensão de equipamento e/ou utensílio;

V - perda do produto, equipamento e utensílio;

VI - inutilização do produto;

VII - interdição do produto, equipamento e utensílio;

VIII - suspensão de fabricação de produto;

IX – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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

§1º. - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§2º. - A interdição de que tratam os incisos VII e X poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§3º. - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§4º. - A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido e a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator e a respectiva localização.

Art. 65 - As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 66 - As penalidades por infração ao disposto neste Decreto serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

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

§2º. Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização, devendo os mesmos ser apresentados ao Coordenador do S.I.M. para inutilização pelo próprio estabelecimento.

Art. 67 - Constituem infrações sanitárias ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do S.I.M.;

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 neste Decreto;

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

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no S.I.M.;

VII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

VIII - 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;

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

X - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIII - 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 S.I.M.;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção Oficial e quando for o caso, devidamente habilitado através de Sistemas de Equivalência ao comércio no município;

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no S.I.M.;

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

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 S.I.M. e ao consumidor;

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

XX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

XXIV - embaraçar a ação de servidor do S.I.M. no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M.;

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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

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 SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX- fraudar documentos oficiais;

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

Art. 68 - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves: em que forem verificadas predominantemente circunstâncias atenuantes;

II - Moderadas: em que forem verificadas apenas uma circunstância agravante;

III - Graves: em que forem verificadas duas circunstâncias agravantes;

IV - Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de três ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 69 - Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I - a ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 70 - 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.

Art. 71 - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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. 72 - A pena de multa consiste no pagamento de valores em moeda corrente, que será fixada por comissão nomeada pelo Gestor Municipal por Portaria, através da conversão da Unidade de Referência Municipal - URM, tendo como valores de referência os constantes na tabela abaixo:

I - Infrações leves: de 100 (cem) URMs a 500 (quinhentos) URMs;

II - Infrações moderadas: de 501 (quinhentos e uma) URMs a 1.000 (mil) URMs;

III - Infrações graves: 1.001 (mil e uma) URMs a 2.500 (duas mil e quinhentas) URMs; e

IV - Infrações gravíssimas: de 2.501 (duas mil quinhentas e uma) URMs a 10.000 (dez mil) URMs.

§1º - Em caso de reincidência o valor da multa poderá ser dobrado.

§2º - Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior e, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo;

§3º - Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos.

§4º - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 73 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

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



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas, quando este não for próprio do processo de embalagem;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme fiscalização do produto pelo S.I.M..

Art. 74 - Além dos casos previstos no art. 73, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

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. 75 - Além dos casos previstos no art. 73, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção;
- VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 76 - Além dos casos previstos no art. 73, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 77 - Além dos casos previstos no art. 73, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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

Art. 78 - Além dos casos previstos nos art. 73 e art. 77, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto 9.013 de 31 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares; ou

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 79 - Além dos casos previstos no art. 73, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 80 - Nos casos previstos nos artigos 73 a 79, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante autorização do S.I.M.

Art. 81 - Além dos casos específicos previstos neste decreto, são consideradas adulterações ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações - multa conforme estipulado no Artigo 72, inciso III:

- 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 S.I.M.;
- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - Falsificações – multa conforme estipulado no Artigo 72, inciso IV:

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



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

- 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 S.I.M. e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao S.I.M.;
- d) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa quando não devidamente autorizado pelo órgão competente;
- e) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- f) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- g) produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no S.I.M ou em órgão competente.

CAPÍTULO II

Do Processo Administrativo Sanitário

Art. 82 - O Processo Administrativo Sanitário - PAS terá início com a lavratura do auto de infração que será lavrado, preferencialmente, no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária, ou na sede do S.I.M., junto a Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente.

§1º- O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou o Coordenador do S.I.M., pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

§2º- Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, para ciência do proprietário ou responsável pelo estabelecimento.

Art. 83 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda no arquivo do S.I.M. onde será analisada para julgamento.

Parágrafo único. O Secretário da Agricultura e Meio Ambiente, em posse da segunda via do auto de infração deverá, dentro do menor prazo possível, abrir novo Processo Administrativo Sanitário.

Art. 84 - 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.

Parágrafo único. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 85 - O infrator poderá protocolar defesa por escrito até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração junto a sede do Serviço de Inspeção Municipal.

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

§1º - A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, Secretário da Agricultura e Meio Ambiente e, em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal;

§2º - Em caso de impedimento do Secretário da Agricultura e Meio Ambiente em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o atuado ou outro motivo que o impeça de julgar, caberá decisão apenas em segunda instância ao Prefeito Municipal;

§3º - Em caso de impedimento do Prefeito Municipal em julgar a segunda instância, como nos casos em que este for o atuado ou outro motivo que impeça de julgar, a decisão ficará apenas em primeira instância;

§4º - O infrator poderá protocolar junto ao S.I.M. recurso da decisão da primeira instância por escrito em até 15 (quinze) dias úteis após a ciência da decisão administrativa.

Art. 86 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no S.I.M.

Art. 87 - A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente lavrado auto de infração pelo mesmo motivo.

Art. 88 - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo exibir o comprovante de recolhimento junto ao S.I.M.

§1º - O prazo fixado pelo “caput” do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena;

§2º - Caso o vencimento da multa seja em dia não útil, o mesmo passará para o primeiro dia útil subsequente;

§3º - O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 89 - Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la.

Parágrafo único. Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo S.I.M., bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 90 - Os servidores do S.I.M., quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

TÍTULO VIII

Das Análises Laboratoriais

Art. 91 - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo S.I.M., em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Parágrafo único. Para fins de análise laboratorial, conforme a Resolução 001/2015 e Resolução 001/2016 da Secretaria da Agricultura do Estado, entende-se como matéria-prima a ser analisada o leite cru.

Art. 92 - As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do S.I.M, ou por servidor da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente expressamente autorizado e treinado pelo S.I.M. para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

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

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química semestral e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais;

II - no cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

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

IV - as análises físico-químicas e microbiológicas da água e dos produtos de origem animal devem contemplar as análises estabelecidas na Resolução nº 001/2015 de 11 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul, a que vier a substituí-la e/ou alterá-la e, quando houver complementação, pelas RTIQs. Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessário.

§2º - O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

§3º - A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do S.I.M.

§4º - O S.I.M pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério do S.I.M.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Art. 93 - Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente proibida, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao fiscal do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 30 (trinta) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

§1- A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do S.I.M. onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

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

Art. 94 - Em caso de nova não conformidade, o estabelecimento será notificado, e o lote de produto apreendido deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção, ficando os lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no primeiro “teste para liberação” ou “TL”.

Parágrafo único. A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais após três lotes analisados no “TL”.

Art. 95 - Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro “TL”, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a autuação com penalidade de multa por “TL” não conforme.

§1º- O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um “TL” em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

§2º- A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao S.I.M.

Art. 96 - O aparecimento de análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de nova coleta.

§1º. O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 15 (quinze) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

§2º. Em caso de nova análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado, até que apresente uma nova análise oficial conforme.



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Art. 97- A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos parágrafos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves conforme especificado no Art. 72, inciso I deste Regulamento.

Art. 98 - Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 99 - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao S.I.M. dentro prazo da coleta, será autuado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no Art. 72, inciso I, deste Regulamento.

Parágrafo único- No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo S.I.M. em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

TÍTULO IX Das Disposições Gerais

Art. 100 - Os arquivos do S.I.M. são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Prefeito Municipal para posterior autorização para visualização, acesso ou até mesmo cópia de algum documento. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Prefeito Municipal.

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

Art. 101 - Todo abate de animais para consumo humano ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estes estiverem em trânsito ou no comércio, a notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no Art. 72, inciso IV, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 102 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

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

Art. 103 - Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Decreto:

I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – princípios básicos ou composição centesimal;

“Teu Progresso Nosso Futuro”



MUNICÍPIO DE NOVA BOA VISTA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

III – tecnologia do produto.

Art. 104 - Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o S.I.M. participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 105 - O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 106 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente em consonância técnica com o Coordenador do S.I.M., podendo o chefe do Executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Decreto.

Art. 107 - Os estabelecimentos registrados no S.I.M. deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

Art. 108 - Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em duas vias.

Art. 109 - As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 6 (seis) meses, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrito aprovada pelo S.I.M., para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e demais normatizações municipais e, no que couber, a legislação Federal e Estadual pertinente à matéria.

Art. 110 – O Município de Nova Boa Vista manterá contrato em vigor com médico veterinário com finalidade específica e única de serviço na inspeção municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, em caráter temporário e administrativo, para atender necessidade e casos de afastamento, licença, substituição e férias do servidor efetivo.

Art. 111 - As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 112 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 2.119/2019.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA BOA VISTA/RS, AOS 16 DIAS DO MÊS DE JUHO DE 2020.

DANIEL THALHEIMER
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se
Data Supra

VANILDE VOGT DALCIN
Vice-Prefeita

“Teu Progresso Nosso Futuro”