



DECRETO MUNICIPAL Nº 1948/2019 - DE 13 DE MARÇO DE 2019.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 1.599/19, DE 11 DE MARÇO DE 2019, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **Prefeito Municipal de Campos Borges**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal Nº 1.599/19 de 11 de março de 2019:

DECRETA:

TÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º. O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Campos Borges, 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 Campos Borges, nos termos da Lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal Nº 1.599/19 de 11 de março de 2019, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

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

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

§2º. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

Art. 3º. Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e do titular da pasta da Secretaria a qual o SIM está vinculado fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do Coordenador do SIM.

§1º. O cargo de Coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário nomeado pelo Chefe do Executivo Municipal.

§2º. Para execução de suas atividades, a equipe técnica do S.I.M. e o Coordenador do SIM tem autorização para conduzir veículo oficial.

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

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

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

III - as análises laboratoriais;

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

V - fiscalização e execução de autos de infração;

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

Art. 4º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

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 sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

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

Art. 5º. 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;

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória;

§3º. A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo semanal durante o período de atividade do estabelecimento, 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 SIM.

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

Parágrafo único. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, 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;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

III - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) 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- avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

V - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;

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

VII - 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;

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

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

X - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XI - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

§1º. O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM.

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

"De mãos dadas com o povo"





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

§4º. Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

TÍTULO II

Da Classificação dos Estabelecimentos

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

I - Os de carnes e derivados:

- a) Matadouro-Frigorífico;
- b) Fábrica de Conserva de Produtos Carneos;
- c) Entrepasto de Carnes e Derivados.
- d) Fabrica de embutidos frescais e defumados.

II - Os de leite e derivados:

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

III - Os de pescado e derivados:

- a) Abatedouro frigorifico de pescados;
- b) Entrepasto de Pescado;
- c) Fábrica de Conservas de Pescado.

IV - Os de ovos e derivados:

- a) Fábrica de Conservas de Ovos;
- b) Granja de produção de Ovos;
- c) Entrepasto de Ovos.

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

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

"De mãos dadas com o povo"





VI – Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.

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

§2º. Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento 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, tratamento diferenciado.

§3º. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento, tais como:

I- Matadouro-frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas;

II- Fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

III- Entrepasto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

IV- Fabrica de Embutidos Frescais: assim denominado o estabelecimento destinado à produção exclusivamente de produtos frescais necessariamente localizado em anexo a açougue ou entreposto de carnes e derivados.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

§ 1.º Será permitida a industrialização de produtos frescos no entreposto de carnes e derivados desde que observado o disposto no inciso IV deste artigo.

V- Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento de leite para consumo em natureza;

VI- Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos;

VII- Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

VIII- Queijarias: estabelecimento destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição destes produtos lácteos;

IX- Abatedouro frigorífico de pescados: o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

X- Entreposto de pescado: estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexa dependência para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

XI- Fábrica de conservas de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma;

XII- Fábrica de conservas de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





XIII- Granja de Produção de Ovos: o estabelecimento destinado à produção, ovos copia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura, oriundos de produção própria;

XIV- Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XV- Apiário/Casa do Mel: o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados oriundos de produção própria;

XVI- Entrepasto de mel e cera de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas;

XVII- Entrepasto, Atacadista, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espotejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares, desde que observem a legislação pertinente.

TÍTULO III

Do Registro, Reformas, Cancelamentos, Transferências e Implantação

CAPÍTULO I

Da Aprovação do Projeto e Obtenção do Registro

Art. 8º. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei número 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 queijarias e nas granjas leiteiras;

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

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

Art. 9º. Os estabelecimentos a que se refere o 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. 10. 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 Diretor do SIM solicitando Vistoria do Terreno em caso de novas instalações a serem construídas e análise do projeto;
- II- Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro;
- III- Memorial Econômico-Sanitário assinado pelo RT;
- IV- Memorial descritivo da construção com ART;
- V- Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo S.I.M);
- VI- Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;
- VII- Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;
- VIII- Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

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

X- Fluxograma de produção;

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

XII- ART do responsável técnico do estabelecimento;

XIII- Licenciamento ambiental vigente;

XIV- Alvará de Licença, Localização e Funcionamento (Bloco de Produtor Rural, Declaração de Aptidão ao PRONAF ou outra declaração que vier a substituí-la, ou CNPJ);

XV- Aprovação de rótulo (s) e produto (s) conforme descrito no art. 55 deste Decreto;

XVI- Laudo de Potabilidade da água realizado a menos de 60 dias, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde N.º. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

XVII- Cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação;

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

§1º. Poderá, a critério do SIM, 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 XVIII, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos de Auto Controle (PAC):

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

"De mãos dadas com o povo"





i) Mecanismo de resgate ("recall") de seus produtos, identificados por lotes.

j) Manutenção das instalações e equipamentos

XIX - Comprovação de pagamento das taxas de registro.

CAPÍTULO II

Das Reformas, Ampliações e/ou Alterações

Art. 11. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, 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 Diretor do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Aprovação do Departamento de Projetos e Engenharia da Prefeitura Municipal;
- c) Memorial descritivo da construção assinado pelo RT;
- d) RT ou RRT do 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) 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 Diretor do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Memorial descritivo da construção assinado pelo RT;
- 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;

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

e) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada);

§1º. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá uma autorização expedida pelo SIM, 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. 12. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

Art. 13. 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 12 (doze) 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 02 (dois) anos;

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 SIM.

Art. 14. O Registro Definitivo no S.I.M. somente será concedido pelo SIM aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

"De mãos dadas com o povo"





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. 15. 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 SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

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

Art. 16. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

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

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

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

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

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

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

CAPÍTULO IV Da Implantação

Art. 17. 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.

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

§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 à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM.

Art. 18. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

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

§2º. Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

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

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

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

Art. 19. As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

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

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

III- Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa;

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

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

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

VII- Possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo,

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII- Nos casos de abate, dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos alôs. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único: os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização de inspeção "ante-mortem".

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

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

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

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

XIII- Dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM;

XIV- Dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do S.I.M.;

XV- Dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XVI- 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;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

XVII- 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

CAPÍTULO I
Dos Estabelecimentos

Art. 20. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Campos Borges, 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.

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

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





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

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

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

CAPÍTULO II

Dos Procedimentos para o Abate

Art. 22. 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. 23. Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 24. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfola, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

Art. 25. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do S.I.M., em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser

"De mãos dadas com o povo"





retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 26. 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. 27. O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, durante o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

CAPÍTULO III

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

Art. 28. Com relação à inspeção "ante-mortem" cumprir no que couber o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9013 de 29.03.2017 ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 29. Cumprir, no que se refere à inspeção a inspeção "post-mortem" o disposto nos artigos 125 a 172 do regulamento citado no artigo 28, ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 30. Cumprir no que se refere à matança de emergência disposto nos artigos 105 à 111 do RIISPOA ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 31. No que couber cumprir, no que se refere à inspeção do leite e derivados, o disposto nos artigos 233 a 262 do RIISPOA ou artigos e alterações que vierem a substituí-los;

Art. 32. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

"De mãos dadas com o povo"





§1º. Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas, quando estas matérias primas forem destinadas para alimentação animal direta;

§2º. A critério do SIM permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados;

§3º. Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO IV **Das Condições de Higiene**

Art. 33. 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 Auto Controle (PAC's) da empresa, de acordo com o Parágrafo Segundo do Art. 10 deste decreto.

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

Art. 34. 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.

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

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

Art. 35. 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. 36. 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. 10 deste decreto.

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

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

Art. 37. 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. 38. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes de cor branca, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 39. 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 SIM.

Art. 40. 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.

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

Art. 41. 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. 42. 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. 43. 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. 44. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 45. 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 SIM.

Art. 46. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 47. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 48. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 49. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





Art. 50. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 51. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM registro atualizado dos visitantes.

TÍTULO V

Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem

Art. 52. 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. 53. 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. 54. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 55. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados e, conforme as determinações do SIM.

§ 1º. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento do FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

§ 2º. A rotulagem e carimbagem obedecerá a legislação estadual ou federal existente até a data da publicação de normatização própria.

Art. 56. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pelas legislações relacionadas vigentes.

Art. 57. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 58. Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 59. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos fornecidos pelo SIM.

§ 1º. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

§ 2º. Os carimbos para uso do SIM seguirão o padrão abaixo descrito no anexo I deste Decreto, ambos com formato circular e diâmetro de 1,5 cm para produtos de até 3 kg (três quilos), e diâmetro de 5,00 cm para produtos acima de 3kg (três quilos).

TÍTULO VI

Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 60. 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 no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

Parágrafo único. O contrato será de natureza administrativa, com carga horária e remuneração equivalentes ao vencimento do cargo de idêntica denominação do quadro permanente, sendo assegurados os demais direitos e vantagens dos servidores públicos municipais, exceto o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços e estabilidade.

II - estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção; (HD, pendrive, termômetro digital, câmara fotográfica);

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

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

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

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

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

§4º Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando inclusos nos

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

§5º Nos casos de emergência, (férias ou licenças), o município poderá contratar 01(um) especialista, com habilitação de Médico Veterinário, nos termos do artigo 37, inciso IX, da Constituição Federal, para atender os serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a 06 (seis) meses.

Art. 61. Serão criadas instruções normativas com a finalidade de implementar ações de combate a clandestinidade e projetos de educação sanitária, bem como ações conjuntas entre os municípios.

TÍTULO VII DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I- DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 62. As infrações a presente Lei serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº7.889 de 23 de novembro de 1989, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Parágrafo único: Incluem-se entre as infrações previstas nesse Regulamento:

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;

II - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno;

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

IV - qualquer alegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao "S.I.M.".

V - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos;

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

VI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

VII - fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo, produto em desacordo com a legislação;

VIII - prestar serviços sem estar autorizado pelo "S.I.M.";

IX - produzir em desacordo com os Regulamentos Técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo "S.I.M.";

X - utilizar rótulos em desacordo com a regulamentação específica ou que não possuam processos de fabricação aprovados pelo "S.I.M.";

XI - fraudar (alterar, adulterar ou falsificar) qualquer produto ou matéria-prima;

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

XIII - manter matéria-prima, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

XIV - receber, utilizar, transportar, armazenar, expedir e/ou comercializar matéria-prima, ingrediente ou produto desprovidos de comprovação de sua procedência;

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

XVI - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública, ou seja, impróprios ao consumo;

XVII - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XVIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos, em desacordo com a legislação específica;

XIX - construir, instalar, fazer funcionar, ampliar ou reformar as instalações de abate ou industrialização de produtos de origem

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

animal, sem a prévia autorização da Inspeção Municipal e/ou outro órgão competente;

XX - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima; produto; rótulo ou mesmo embalagem, apreendidas pelos servidores do "S.I.M." e mantidas sob guarda no estabelecimento;

XXI - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador; referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, matérias-primas e insuetos e qualquer sonegação, adulteração ou falsificação de informação, que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à inspeção Municipal;

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

XXIII - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao "S.I.M.", em atendimento a intimação, notificação ou solicitação oficial.

XXIV - considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal, dispostos neste Regulamento e nas normas complementares destinadas a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 63. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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) Unidade 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, ou forem adulterados;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

IV - Suspensão das atividades, que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e/ou no caso de ameaça, constrangimento ou embaraço à ação fiscalizadora;

V - Cassação do registro, interdição parcial ou total 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 e/ou nos casos de desacato, suborno ou tentativa de suborno.

VI - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

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, situação econômico-financeira do infrator e os meios o seu alcance para cumprir a lei.

§2º - A interdição de que trata o inciso V 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.

Art. 64. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios, para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - se apresentem danificados por umidade ou por fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que contenham substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto na presente regulamento;

VI- Os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

VII- Os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde,

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

perigosos ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

VIII- Os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Art. 65. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional, que couber, para a alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis.

Art. 66. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulteração:

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

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

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

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

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – Fraudes:

a) alterações ou modificações total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

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

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

d) conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;

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

III – Falsificações:

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

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 67. Aos infratores dos dispositivos deste Regulamento e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – multa de 100 a 500 URM (Unidade de Referência Municipal):

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

c) aos que acondicionarem ou embalsamarem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

g) aos proprietários de estabelecimentos, e/ou responsáveis pelo mesmo, que entrem no interior do estabelecimento ou permitirem o acesso de funcionários ou visitantes, sem estarem adequadamente uniformizados;

h) aos proprietários de estabelecimentos, e/ou responsáveis pelo mesmo, que não cumprirem os prazos definidos pelo Serviço Veterinário Oficial para prestar as informações solicitadas;

i) aos que transportarem e receberem animais de peculiar interessante do Município sem a devida Guia de Trânsito Animal (GTA). O valor da multa será cobrado por animal sem a devida documentação de trânsito ou por lote de 1000 (mil) unidades ou fração de aves, animais aquáticos ou a cada 10 unidades de caixa de abelha.

II - multas de 501 a 1000 URM (Unidade de Referência Municipal):

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM.

c) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias primas em porcentagem diferentes das previstas neste Regulamento;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no CISPOA, SIF., SUSAF - RS ou SISBI - POA;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM, no exercício das suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

k) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

l) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos/espécies;

m) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no SIM, as transferências de responsabilidades previstas no Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

o) aos que lançarem no mercado produtos cujos não tenham sido aprovados pelo SIM;

p) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

q) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

r) aos responsáveis pelo estabelecimento que não apresentar as análises laboratoriais nos parâmetros legais estabelecidos neste Regulamento de qualidade da água ou produtos, em termos periodicidade exigida e qualidade;

III - multa de 1001 a 1500 URM (Unidade de Referencia Municipal):

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem a venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

e) os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

f) os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

g) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados e/ou registrados, que enviarem, para o comércio, produtos não inspecionados pelo "SIM".

IV - multa de 1501 a 2000 URM (Unidade de Referencia Municipal):

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

e) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

f) aos que, em aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que industrializarem produtos de origem animal sem que os seus estabelecimentos estejam registrados no SIM;

i) aos responsáveis pela operação de estabelecimentos de estocagem ou comercialização de produtos e subprodutos sem cadastro no Serviço Veterinário Oficial;

ao proprietário, detentor de animais ou transportador, que dificultar ou impedir a ação de fiscalização de trânsito animal, incluindo produtos e subprodutos. A multa será aumentada em 100% do valor se o impedimento ocorrer de forma violenta ou que coloque em risco a saúde e a integridade física dos agentes;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no "S.I.M.", em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção municipal;

§ 1º. Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio – SEAPA, para que assim sejam lavrados os competentes autos.

§ 2º. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares 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.

§ 3º. 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 SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 68. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 69. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do "S.I.M."

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Coordenador do "S.I.M."

§ 5º A penalidade de Multa não pode ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





CAPITULO II - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 70. O processo administrativo, decorrente das ações de fiscalização sanitária, observará o disposto neste Regulamento.

Art. 71. Para fins deste Regulamento são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

- I - notificação;
- II - termo de apreensão e/ou inutilização;
- III - termo de fiel depositário;
- IV - auto de infração;
- V - termo de revelia;
- VI - termo de suspensão de atividade;
- VII - termo de interdição;
- VIII - termo de advertência;
- IX - auto de multa;
- X - termo de cancelamento de registro;
- XI - termo de colheita de amostra;
- XII - termo de julgamento;
- XIII - termo de encerramento.

§ 1º Notificação é o documento hábil para estabelecer prazo com o objetivo de reparar irregularidades, solicitar documentos ou informações e determinar a adoção de providências.

§ 2º Termo de Apreensão e/ou Inutilização é o documento hábil para reter matéria prima, produtos, insuetos, rótulos, embalagens e outros materiais, pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos. Documento hábil também quando um determinado produto é identificado como impróprio para o consumo humano, através de análise macroscópica das suas características organolépticas ou através de uma análise fiscal-laboratorial, situação na qual esse produto deverá ser inutilizado.

§ 3º Termo de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor do produto ou terceiro, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§ 4º Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

violação das regras constantes na Lei, neste Regulamento e demais atos normativos referentes à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações.

§ 5º Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

§ 6º Termo de Suspensão de Atividade é o documento hábil à suspensão parcial ou total das atividades do estabelecimento, quando estas causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, embaraço à atividade fiscalizadora, como medida cautelar no regime especial de fiscalização, nas reincidências ou em outras situações julgadas necessárias pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º Termo de Interdição é o documento hábil para interromper parcial ou totalmente as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§ 8º Termo de Advertência é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 9º Auto de Multa é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator da penalidade de multa aplicada.

§ 10. Termo de Cancelamento do Registro é o documento hábil que cancela o registro ou relacionamento do estabelecimento.

§ 11. Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 12. Termo de Julgamento é o documento hábil lavrado com o objetivo de estabelecer as decisões administrativas definidas na forma deste Regulamento, devendo conter a motivação sobre a decisão proferida, além da indicação da forma e meios para apresentação de defesa.

§ 13. Termo de Encerramento é o documento que formaliza e torna público, através de edital, o encerramento do(s) Processo(s) Administrativo(s) Sanitário(s), com a(s) decisão(ões) final(is), para conhecimento dos interessados.

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

Art. 76. A infringência às disposições constantes na Lei, neste Regulamento e nos atos complementares será apurada em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos fixados nos termos deste Regulamento.

Parágrafo Único. O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 78. O Auto de Infração será lavrado pela autoridade fiscalizadora que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 79. O Auto de Infração deverá ser claro e preciso, sem entrelinhas, rasuras e emendas, mencionando:

- I - o número de referência do auto;
- II - o local, a data e a hora da lavratura;
- III - a qualificação do autuado: nome ou razão social, endereço completo, CNPJ ou CPF, número de registro ou relacionamento, se for o caso;
- IV - o dispositivo legal infringido;
- V - a descrição pormenorizada dos fatos ou dos atos constitutivos da infração;
- VI - a intimação do autuado enfatizando o seu direito de apresentar a defesa;
- VII - a identificação do agente autuante, a sua assinatura, a indicação do seu cargo ou função;
- VIII - a assinatura e identificação do autuado.

Art. 80. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio, com numeração sequencial controlada, composto de 03 (três) vias,

PARÁGRAFO ÚNICO. Lavrado o auto de infração, a primeira via será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do "S.I.M." e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 81. A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de intimação.

Parágrafo Único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-os ao autuado, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

Art. 82. O infrator poderá apresentar defesa por escrito ao "S.I.M.", em até 15 (quinze) dias úteis após a data do recebimento do auto de infração, cuja decisão em primeira instância, caberá ao Coordenador do "S.I.M." ou caso este seja a autoridade fiscalizadora autuante, ou no caso de suspeição, impedimento ou afastamentos legais, ao Secretário Municipal da Agricultura, que se manifestará pelo deferimento ou indeferimento no prazo de 10 (dez) dias úteis.

§ 1º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada junto ao protocolo central da administração municipal, direcionada ao Coordenador do "S.I.M.", ou nas hipóteses elencadas no *caput* ao Secretário Municipal da Agricultura.

§ 2º O endereçamento para uma ou para outra autoridade indicada no parágrafo anterior não será motivo para a negativa de seguimento ou indeferimento da defesa, devendo ser adotado princípio da fungibilidade.

§ 3º O processo será instruído com Parecer Técnico do Servidor que emitiu o Auto de infração para subsidiar o julgamento da infração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

§ 4º Decorrido o prazo estabelecido no *caput* sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o Termo de Revelia.

§ 5º Sendo revel, será lavrado o Termo de Julgamento, no prazo de 10 (dez) dias úteis, e o Termo de Encerramento, em igual prazo, aplicando-se as penalidades pertinentes.

§ 6º O autuado será notificado da decisão.

Art. 83. Após a ciência da decisão proferida em primeira instância, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da notificação, a uma comissão especial nomeada pelo Prefeito Municipal, que decidirá em segunda e última instância, pelo deferimento ou indeferimento do recurso.

§ 1º Será expedido pela Comissão de que trata o *caput*, o termo de julgamento contendo a fundamentação e a decisão de deferimento ou indeferimento do recurso e a indicação da penalidade.

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

§ 2º A decisão em grau de recurso exarada pela comissão de que trata o *caput* deste artigo será submetida à apreciação do Prefeito Municipal para homologação ou não homologação, desde que, esta última, esteja devidamente fundamentada;

§ 3º Homologada a decisão, será expedido o Termo de Encerramento, no prazo de 10 (dez) dias úteis;

§ 4º Esgotadas todas as instâncias administrativas recursais, mantido o auto de infração, serão aplicadas as penalidades.

Art. 84. O Auto de Multa será lavrado pelo Coordenador do "S.I.M." ou na ausência do mesmo, pela autoridade hierarquicamente superior e conterá os elementos que motivaram a infração.

§ 1º O Auto de Multa será lavrado em 02 (duas) vias, sendo a primeira via entregue ao infrator, a segunda anexada ao processo administrativo.

§ 2º A ciência poderá ser efetuada através de assinatura do autuado e/ou entregue uma via por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 85. Compete à autoridade julgadora, por ocasião do julgamento, a aplicação das penalidades previstas em Lei e neste Regulamento.

Art. 86. Para a imposição da pena, as infrações são classificadas em:

I - leve: aquela em que o infrator tenha sido beneficiado por circunstância atenuante;

II - grave: aquela em que for identificada a ocorrência de uma circunstância agravante;

III - gravíssima: aquela em que for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes ou o uso de ardil, simulação ou emprego de qualquer artifício visando encobrir a infração ou causar embaraço a ação fiscalizadora, tentativa de suborno ou ainda, nos casos de fraude (alteração, adulteração ou falsificação).

Art. 87. Será considerada para efeito da fixação das sanções, a gravidade do fato em vista de suas consequências para a saúde

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do evento;

II - quando o infrator, por espontânea vontade, procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário ou a infração cometida acidentalmente.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;

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

IV - ter a infração consequências danosa à saúde pública;

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

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

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

VIII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário.

§ 3º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

§ 5º Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 05 anos (cinco anos).

§ 6º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 88. O recurso não será conhecido quando interposto:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por quem não seja legitimado;
- IV - depois de exaurida a esfera administrativa.

Art. 89. Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

§ 1º Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

§ 2º Os prazos expressos em dias, salvo disposição em contrário, serão contados em dias úteis.

Art. 90. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal implica o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Parágrafo Único. Neste caso poderá ser determinada a suspensão das atividades, sendo suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, admitindo-se o retorno dos serviços mediante regularização da situação, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal "S.I.M."

Art. 91. As irregularidades constatadas no exercício das atividades de inspeção e fiscalização deverão ser encaminhadas ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal para conhecimento e adoção das medidas legais cabíveis.

Art. 92. A critério do "S.I.M." poderá ser divulgado através da imprensa ou outros meios de comunicação, os estabelecimentos que incorrerem em fraudes (alteração, adulteração ou falsificação) cujos processos tenham transitado em julgado.

Parágrafo Único. A critério do "S.I.M." poderá também ser divulgado, através da imprensa ou outros meios de comunicação, o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

Art. 93. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no "S.I.M.";

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados, onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal e que transportarem produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas, que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Art. 94. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo a qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do "S.I.M.", ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

Art. 95. Prescrevem em 10 (dez) anos as infrações previstas neste Regulamento.

Parágrafo Único. A prescrição interrompe-se pela intimação, notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a sua apuração e consequente imposição de sanção.

Art. 96. Os servidores do "S.I.M.", quando em serviço de fiscalização ou de inspeção Industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione, por qualquer forma, produtos de origem animal.

"De mãos dadas com o povo"





Parágrafo Único. O servidor poderá solicitar o auxílio da autoridade policial, nos casos de risco à integridade física, impedimento, ou embarço ao desempenho de suas atividades.

Art. 97. As sanções, a serem aplicadas por autoridade competente, terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado sempre o direito de ampla defesa.

TITULO VIII **Das Análises Laboratoriais**

Art. 98. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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. 99. As coletas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do S.I.M. ou Diretor do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de Registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

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

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido de: 01 (uma) análise físico-química cada 6 meses e análises microbiológicas a cada 3 meses, sendo que para agroindústrias

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

familiares de pequeno porte fica estabelecido a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) 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 a cada 6 meses 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 e/ou o SIM podem, 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 SIM.

§4º. O S.I.M. e/ou o SIM podem, 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 da do S.I.M. ou do SIM.

Art. 100. 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

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

apresentados ao fiscal do S.I.M. e/ou Diretor do SIM para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 10 (dez) 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 Diretor do SIM 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. 101. 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 três 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 nos três lotes analisados no "TL".

Art.102. 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 advertência e/ou multa conforme enquadramento nos artigos previsto neste regulamento.

§1. 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.

§2. 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 estabelecimento junto ao SIM.

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

Art. 103. 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 fiscal do S.I.M. e/ou Diretor do SIM para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de nova coleta.

§1. O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

§2. 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 e multado, até que apresente uma nova análise oficial conforme.

Art. 105. 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. 106. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será notificado.

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

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br





§ 2º. Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo SIM.

TÍTULO IX **Das Disposições Gerais**

Art. 107. Os arquivos do S.I.M. são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM e ao Prefeito Municipal para posterior autorização para visualização, acesso ou até mesmo cópia de algum documento. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Prefeito Municipal.

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

Art. 108. Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 109. O "S.I.M." publicará todas as portarias, instruções normativas ou instruções de trabalho que expedir, para conhecimento das autoridades municipais e, conforme o caso fará uma comunicação direta aos órgãos competentes.

Art. 110. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Parágrafo Único. Periodicamente, serão disponibilizados, na época mais oportuna, cursos rápidos ou estágios de revisão para seus servidores, com programas previamente aprovados pelo "S.I.M."

Art. 111. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino e procedente de outro Estado, como consta no Art. 67, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

quando estiverem em trânsito ou no comércio, notificação e, em caso de reincidência, multa como estabelecido no Art. 66, inciso IV, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 112. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 113. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

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

II – princípios básicos ou composição centesimal;

III – tecnologia do produto.

Art. 114. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 115. 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 higiênicos 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. 116. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Agricultura em consonância técnica com o Diretor do SIM, podendo o chefe do Executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

"De mãos dadas com o povo"





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES

Praça 13 de Abril, 302 - CEP 99435-000

Art. 117. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

Art. 118. 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 três vias.

Art. 119. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 60 (sessenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrita aprovada pelo SIM ou a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e a legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

Art. 120. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 121. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 703/98 de 15 de junho de 1998 e o Decreto Nº 1425/12 de 20 de julho de 2012.

Gabinete do Prefeito Municipal em 13 de março de 2019.


EVERALDO DA SILVA MORAES
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se:


Jorge da Silva
Secretário Municipal da Administração

"De mãos dadas com o povo"

Fones: (54) 3326.1110/1122/1134 | Fax: (54) 3326.1157
E-mail: adm@camposborges.rs.gov.br | Site: www.camposborges.rs.gov.br

