



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

DECRETO N.º 9.510 – DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.

Regulamenta a Lei Municipal 6.526, de
17 de outubro de 2018.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MONTENEGRO, estado o Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, em conformidade ao que dispõe o art. 87, inciso I, da Lei Orgânica do Município e em atenção às disposições da Lei 6.526/2018,

DECRETA:

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, no âmbito do Município de Montenegro.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de que trata este Decreto, é de competência do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural - SMDR.

Art. 3º Ficará a cargo do titular da pasta da Secretaria a qual o SIM está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser publicadas, desde que, por meio de dispositivos legais que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos mencionados no Art. 5º deste Decreto.

Art. 4º Para os fins deste Decreto, serão adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole: análise laboratorial efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e verificação da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal: análise oficial efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas enviadas para rede laboratorial credenciada pelo SIM para verificação de conformidade dos processos e produtos;

IV - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

VIII - auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

IX - boas práticas de fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

X - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XI - contaminação cruzada: quando ocorre transferência de um agente químico, físico ou biológico de um produto ou superfície contaminados para outros não contaminados, direta ou indiretamente;

XII - descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XIV - desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XV - destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XVI - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XVII - espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XVIII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

XIX - fluxo: escoamento ou movimento contínuo de algo ou alguém que segue um curso em um único sentido, de forma a prevenir a contaminação cruzada;

XX - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, de limpeza e de sanitização;

XXI - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXIII - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XXIV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XXV - procedimento Padrão de higiene operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene antes, durante e depois das operações;

XXVI - produtos não comestíveis: são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

a) oriundos da condenação de produtos de origem animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

b) cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

XXVII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

XXVIII - qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXIX - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXX - recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal;

XXXI - regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXXII - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, após limpeza, com objetivo de assegurar nível de higiene micro biologicamente aceitável;

XXXIII - Serviço de Inspeção Municipal – SIM: setor da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SMDR que realiza a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

XXXIV - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI – POA: faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar. Os Estados, o Distrito Federal, os Municípios e os Consórcios Públicos Municipais podem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção. Para obtê-la, é necessário comprovar que têm condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

XXXV - Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS: permite aos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipais e que estejam engajados neste Sistema, o comércio em todo o território do estado do Rio Grande do Sul, o que só caberia àqueles registrados na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) por meio do Serviço Estadual de Inspeção (CISPOA). Para que os municípios obtenham, de forma voluntária a adesão a este Sistema, é necessário comprovar que o mesmo esteja regulamentado, estruturado e ativo nos termos da Lei Estadual 13.825/11, do Decreto Estadual 55.324/20 e Instrução Normativa n° 24/2020.

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

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

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

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para abate, manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição em natureza ou para industrialização;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

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

VII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal; e

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, fracionem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados, excetuando-se as casas atacadistas e varejistas que poderão ser fiscalizadas em caráter supletivo, conforme disposto no Art. 8º desse Decreto.

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

Art. 7º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Montenegro, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos comerciais 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 regimes de equivalência tais com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária SUASA ou outros que venham a ser implementados.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- II - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- III - a verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos;
- IV - a verificação das condições higiênicas e sanitárias das instalações e equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- V - as análises laboratoriais microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos;
- VI - verificação da aplicação dos Manuais de Boas Práticas de Fabricação;
- VII - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate desde o seu recebimento até o abate;
- IX - controle de formulação, fraude e classificação de produtos de acordo com registro aprovado e/ou com os padrões fixados em legislação específico;
- X - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal; e
- XI - aplicação de sanções e penalidades.

Art. 9º Qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal no âmbito municipal deverá, obrigatoriamente, possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação de seus projetos e registros de produtos.

Art. 10 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Montenegro/RS, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

sanitária de órgão federal, estadual ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, e/ou documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas de estabelecimentos de, no mínimo, mesmo nível de inspeção, respectivamente.

Art. 11 A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação de cada estabelecimento.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, nos termos do disposto no Art. 4º, inciso XVII e Art. 5º, inciso II deste Decreto.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados, conforme disposto no Art. 5º, incisos I, III, IV, V, VI, VII e VIII, e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º do caput.

§ 3º Os estabelecimentos registrados no SIM terão horário de funcionamento conforme aprovado pelo SIM no memorial econômico sanitário, e não poderão funcionar fora desses horários sem conhecimento e autorização do SIM, mediante aviso prévio de:

- I - 72 (setenta e duas) horas, para estabelecimentos de inspeção permanente;
- II - 12 (doze) horas, para estabelecimentos de inspeção periódica.

§ 4º A inspeção periódica será realizada durante o período de atividade do estabelecimento, sendo que a frequência da inspeção será determinada através de normatização, considerando:

- I - a quantidade de produto processado;
- II - o histórico das análises laboratoriais;
- III - as condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento; e
- IV - os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

§ 5º Até a emissão de normativa estipulando a frequência de inspeção dos estabelecimentos de inspeção periódica, a inspeção será realizada pelo menos:

- I - semanal, nos estabelecimentos de carnes e derivados;
- II - semanal, nos estabelecimentos de pescados e derivados;
- III - semanal, nos estabelecimentos de leite e derivados;
- IV - quinzenal, nos estabelecimentos de armazenagem de produtos de origem animal
- V - mensal, nos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados; e
- VI - mensal, nos estabelecimentos de ovos e derivados.

Art. 12 A inspeção ante mortem e post mortem de animais será realizada por equipe do serviço de inspeção, integrada, obrigatoriamente, por Médico Veterinário efetivo, que a coordenará e supervisionará, e por:

- I - profissionais ocupantes dos cargos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências; e
- II - profissionais com formação em Medicina Veterinária.

Art. 13 Os inspetores médicos veterinários efetivos ou contratados pela Prefeitura Municipal para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal não poderão:

- I - exercer a responsabilidade técnica ou prestar serviços de consultoria em estabelecimentos registrados no SIM; e
- II - possuir parentesco consanguíneo ou afim de até segundo grau com os proprietários da empresa registrada no SIM na qual atuarão.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

Parágrafo único. Outros casos que possam configurar conflito de interesse serão remetidos para o titular da pasta, para emissão de parecer e posterior tomada de decisão pelo SIM.

Art. 14 Ficam os responsáveis legais de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

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

II - disponibilizar pessoal sempre que necessário para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas estabelecidas pelo SIM;

III - manter equipe da empresa regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IV - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, para coleta, conservação e acondicionamento de amostras para análises laboratoriais, bem como para limpeza; desinfecção de instrumentos, aparelhos ou instalações;

V - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo, sendo que o material e equipamentos fornecidos pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, ficam à disposição e sob a responsabilidade do SIM;

VI - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

VII - enviar até o dia 10 (dez) de cada mês a planilha com os dados estatísticos do mês anterior que sejam de interesse na avaliação da produção diária por registro de produto, industrialização, transporte, comércio de produtos de origem animal e envio de informações relativas à matéria-prima e animais recebidos no estabelecimento;

VII - enviar solicitação antecipada sobre a realização de quaisquer trabalhos excepcionais fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento, conforme disposto nos parágrafo 3º do Art. 11º deste Decreto;

IX - arcar com o custo das análises fiscais, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;

X - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

XI - manter registro auditáveis do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade destes, além de manter os registros dos produtos fabricados, estoque, expedição e destino dos mesmos;

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

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

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIM mantendo registros auditáveis do tratamento realizado;

XVI - fornecer gratuitamente uniformização completa devidamente higienizados e dispostos em local apropriado;

XVII - em casos excepcionais, em que o SIM não dispuser de meio para locomoção no momento para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o seu transporte.

Art. 15 Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, com formação em medicina veterinária ou outra graduação cuja formação atenda às atribuições perante o seu conselho específico.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

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

**TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL**

Art. 16 Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem e são classificados em:

- I - os de carnes e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de produtos de abelha e derivados; e
- VI - os de armazenagem de produtos origem animal.

**CAPÍTULO I
DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 17 São considerados estabelecimentos de carnes e derivados:

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

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e a expedição de produtos não comestíveis;

**CAPÍTULO II
DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 18 São considerados estabelecimentos de leite e derivados:

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

II - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

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

IV - queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos que envolvam as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO III



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 São considerados estabelecimentos de pescado e derivados:

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

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado e expedição de produtos não comestíveis;

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

Art. 20 São considerados estabelecimentos de ovos e derivados:

I - granja avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta, sendo permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

Parágrafo único. É facultada a ovoscopia / classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

**CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 21 São considerados estabelecimentos de abelhas e derivadas:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

**CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMazenagem E FRACIONAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 22 São considerados estabelecimentos de armazenagem e fracionamento de produtos de origem animal:

I - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção; e

II - unidade de fracionamento e fatiamento: estabelecimento dotado de instalações para realização de fracionamento e fatiamento de diversos produtos de origem animal.

§ 1º Nos entrepostos de produtos de origem animal não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou reembalagem.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 2º Nas unidades de fracionamento e fatiamento, não serão permitidos quaisquer trabalhos de processamento, além do fracionamento e fatiamento.

TÍTULO III
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO, DA APROVAÇÃO DO PROJETO, DA REFORMA, DA
ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO, DA REFORMA E AMPLIAÇÃO

Art. 23 Todos os estabelecimentos de produtos de origem animal definidos pelo Art 5 deverão ser previamente registrados junto ao Serviço de Inspeção, municipal, estadual ou federal.

Art. 24 Os processos de registro de estabelecimento devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I - Requerimento de solicitação de registro, conforme modelo específico;
- II - Plantas da edificação, com escala mínima de 1/100 (um centímetro para cada cem metros):
 - a) planta baixa de cada pavimento com a disposição dos equipamentos, utensílios, identificação e área das dependências;
 - b) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;
 - c) planta hidrossanitária;
 - d) planta de cortes longitudinal e transversal (escala mínima 1/100);
 - e) planta de situação (escala mínima 1/100);
- I - memorial econômico sanitário, conforme modelo específico;
- II - memorial descritivo da construção;
- III - cronograma da implantação do estabelecimento;
- IV - documento exarado pela autoridade registraria competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar
- V - inscrição estadual, contrato social ou firma individual e comprovante de inscrição CNPJ, no caso de solicitação por pessoa jurídica, ou documento oficial de identificação, para os casos de registro de estabelecimento em nome de pessoa física;

§ 1º Após vistoria do terreno ou edificação já existente, e análise dos documentos listados nos itens I a VII do caput do artigo, o SIM irá emitir parecer.

§ 2º Para estabelecimentos que se enquadrem como agroindústrias de pequeno porte, as plantas podem ser substituídas por croquis das instalações, na escala de 1:100, os quais podem ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

§ 3º A critério do SIM, poderão ser solicitadas, no momento do registro ou posteriormente, outros documentos ou plantas do estabelecimento para análise, podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

Art. 25 Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "APROVADO PELO SIM".

§ 1º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

§ 2º A aprovação de que trata o caput deste artigo, refere-se às condições higiênico-sanitárias, e não isenta o empreendimento de outras obrigações relacionadas a outros órgãos de fiscalização.

Art. 26 Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia, registro e autorização para o início dos trabalhos.

Art. 27 Concomitante ao processo de construção do empreendimento, deverão ser encaminhados ao SIM os seguintes documentos:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

- I - termo de compromisso do responsável legal do estabelecimento, conforme modelo específico;
- II - anotação de responsabilidade técnica do estabelecimento;
- III - termo de compromisso do responsável técnico do estabelecimento, conforme modelo específico;
- IV - termo de livre acesso do SIM o estabelecimento;
- V - análise de potabilidade da água de abastecimento (válida por até 90 dias);
- VI - CNPJ e/ou talão de produtor, contrato social da firma;
- VII - capacitação em boas práticas de fabricação de pelo menos 1 (um) manipulador; e
- VIII - atestado de saúde de todos os manipuladores (incluindo esporádicos), indicando aptidão para manipulação de alimentos.

Art. 28 Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o responsável pelo SIM emitirá o Título de Registro, que poderá ter formato digital, no qual constará o Número de Registro, o nome empresarial, a localização do estabelecimento, a classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 1º Estes números de registro obedecerão à seriação própria e independente, um para cada estabelecimento.

§ 2º O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, carimbos de inspeção dos produtos.

§ 3º O título de registro, emitido pelo responsável do SIM, é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos, desde que:

I - em estabelecimentos de inspeção permanente, os servidores responsáveis pela inspeção já tenham sido designados; e

II - os estabelecimentos tenham os registrados os produtos que irão produzir e suas respectivas rotulagens.

§ 4º A autorização de que trata o caput refere-se as condições higiênico-sanitárias, e não isenta o empreendimento de outras obrigações relacionadas a outros órgãos de fiscalização.

Art. 29 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos já registrados, em suas dependências ou instalações, que alterem a capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto pelo SIM.

§ 1º Os processos de autorização de reforma devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento com a descrição das obras a serem realizadas, conforme modelo específico;

II - Plantas:

a) planta baixa de cada pavimento com a disposição dos equipamentos, utensílios, identificação e área das dependências;

b) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

c) planta hidrossanitária;

d) planta de cortes longitudinal e transversal (escala mínima 1/100);

e) planta de situação (escala mínima 1/100);

§ 1º O processo obedecerá, no que for aplicável, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro, cabendo ao SIM avaliar quais as plantas e documentos necessários para andamento do processo, levando em conta o impacto da obra.

§ 2º Para estabelecimentos que se enquadrem como agroindústrias de pequeno porte, as plantas podem ser substituídas por croquis das instalações, na escala de 1:100, os quais podem ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

**CAPÍTULO II
DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

Art. 30 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) intimações; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 31 O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro, e deverá ser instruído, no mínimo, com os seguintes documentos:

I - requerimento de alteração cadastral, conforme modelo específico;

II - documento exarado pela autoridade registraria competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar;

III - no caso de solicitação por pessoa jurídica, deverá ser apresentado a inscrição estadual, contrato social ou firma individual e o comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); ou no caso de registro de estabelecimento em nome de pessoa física, deverá ser apresentado o documento oficial de identificação;

IV - documentação comprobatória da aquisição, locação ou arrendamento; e

V - termo de compromisso obrigando-se a acatar as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas, conforme modelo específico.

Art. 32 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.

CAPÍTULO III DO CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 33 O cancelamento do registro pode ocorrer quando:

I - solicitado pelo estabelecimento;

II - o estabelecimento obtiver infração que tenha como punição o cancelamento do registro;

III - o estabelecimento interromper as atividades por período superior a 1 (um) ano.

§ 1º Para o cancelamento, deve ser encaminhada ao SIM requerimento, conforme modelo específico, com assinatura do responsável legal do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 2º Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§ 3º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 03 (três) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 4º O cancelamento de registro será oficialmente comunicado pelo Serviço de Inspeção Municipal às autoridades competentes Federais, Estaduais ou Municipais, quando for o caso.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTBELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 34 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja suficientemente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto apresentado ao SIM.

Art. 35 O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações de obtenção de produtos comestíveis e não comestíveis, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 36 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos mencionados no projeto e memorial econômico sanitário.

Art. 37 Será permitida a armazenagem de produto de origem animal comestível de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento, evitando contaminação cruzada entre natureza de produtos de origem animal.

Art. 38 Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, e ou SISBI-POA e ou SUSAF-RS desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto e delimitação de área devidamente identificada.

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

Art. 39 Outras exigências, além das previstas neste Decreto, referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

Parágrafo único. As exigências citadas neste artigo deverão levar em consideração e respeitar as especificidades locais e as diferentes escalas de produção, considerando, inclusive, os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

Art. 40 O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferencialmente no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e com área disponível para circulação interna de veículos;

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

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

IV - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, separadas fisicamente de materiais de higienização e produtos químicos e separadas de substâncias utilizadas no controle de pragas;

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

VI - dependência para higienização de recipientes utilizados no processo e transporte de matérias-primas e produtos;

VII - dispor de instalação sanitária, vestiários e depósitos proporcionais ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento e separados por paredes inteiras entre sanitários e vestiários e das áreas de produção;

VIII - possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, com adequada ventilação e luminosidade;

IX - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso e mantenham deste uma distância adequada, que vise a máxima redução do risco de contaminação;

X - possuir forro de material impermeável, facilmente higienizável e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação, nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XI - possuir piso antiderrapante, resistente, impermeável, construído de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais e permitir facilmente a limpeza e higienização;

XII - barreiras sanitárias compostas por, no mínimo, lava botas e pias nos acessos à área de produção, pias dotadas de acionamento não manual, compatível em número de funcionários que utilizam ao mesmo tempo.

XIII - pias, dotadas de acionamento não manual, para a higienização de mãos nas áreas de produção em número compatível;

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

XV - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVI - equipamentos e utensílios, preferencialmente que permitam desmontagem, resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos;

XVII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

XVIII - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XIX - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XX - dispor de abastecimento de água potável, gelo potável, água quente e/ou vapor, com instalações para armazenamento e distribuição, em quantidade e pressão adequadas a atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento, das dependências sanitárias e anexos, incluindo os trabalhos de higienização;

XXI - a água de abastecimento, deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

XXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

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

XXIV - possuir rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, sifonados ou sistema equivalentes que impeçam retorno de odores e dispositivos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais e acesso de pragas;

XXV - 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 tratamento e/ou infiltração e /ou sumidouro, o qual deverá ser de acordo com o volume gerado de resíduos sólidos e líquidos e, se necessário, com licenciamento ambiental emitido por órgão competente do meio ambiente quando incidente;

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

XXVII - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes com acesso independente da produção, quando existente;

XXVIII - dispor de câmara fria e/ou equipamento de frio conforme aprovado em projeto pelo SIM, os quais devem estar de acordo com a capacidade de produção;

XXIX - dispor de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial que requerem manutenção de temperatura ambiente;

XXX - instalações e equipamentos para armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, caso necessário;

XXXI - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando utilizado para uso em alimentos característicos;

XXXII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto;

XXXIII - dispor de local, aprovado pelo SIM, com devida identificação para recebimento e manipulação de produtos provenientes de recall ou retorno a origem, devendo, no mínimo seu aproveitamento condicional;

XXXIV - locais, equipamentos, materiais e uniformes que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias; e

XXXV - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente e área administrativa nos estabelecimentos sob inspeção em caráter periódico.

Art. 41 Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

III - instalação para necropsia com local adequado para guarda de animais mortos e resíduos até a expedição e destinação à destruição;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Art. 42 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche; e

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 43 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 44 Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 45 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

§ 1º Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão estar devidamente evidenciados nos programas de autocontrole da empresa, de acordo com o art. 66 deste Decreto.

§ 2º O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por todas infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 46 Todas as dependências, equipamentos e utensílios, incluindo áreas anexas, devem ser mantidos em condições de higiene adequadas, antes, durante e após a elaboração das matérias-primas e/ou produtos.

§ 1º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, devendo ser respeitadas as particularidades de cada setor industrial, desde que os procedimentos preconizados sejam capazes de prevenir e evitar a contaminação dos produtos;

§ 2º Durante os procedimentos de higienização e sanitização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 3º Os produtos utilizados na sanitização deverão possuir registro de aprovação pelo órgão de saúde competente e ser de nível industrial.

Art. 47 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, devendo para tanto, serem comprovadamente treinados.

Art. 48 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Art. 49 O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos, através do programa de controle médico de saúde ocupacional (PCMSO) do estabelecimento ou similar.

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

§ 2º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações no manipulador, que possam colocar em risco a inocuidade do produto, este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade até completo restabelecimento da saúde.

Art. 50 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, touca e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 51 Os funcionários que trabalhem em setores nos quais se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco, de forma a evitar a contaminação cruzada, devendo esses ter diferenciação de uniformes.

Parágrafo único. Os equipamentos e instrumentos utilizados na manipulação de produtos condenados devem ser higienizados com produtos apropriados e, sob nenhuma hipótese, podem ser utilizados para manipulação de produtos comestíveis, exigindo-se, também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao SIM.

Art. 52 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 pessoais, objetos e materiais estranhos.

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

Art. 53 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto, incluindo o transporte, é proibida a utilização de utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 54 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 55 Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

Art. 56. Câmaras frigoríficas, antecâmaras e túneis de congelamento devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades e com emprego de substâncias previamente aprovadas.

Parágrafo único. A periodicidade de higienização deverá ser determinada pela empresa a fim de garantir o adequado estado de higiene destas instalações em todas as etapas do processo.

Art. 57. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução, não sendo permitida a reutilização de embalagens pet, tais como frascos, garrafas e potes.

Art. 58. Devem ser identificados todos os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas utilizados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, preferencialmente na cor vermelha.

Parágrafo único. Em observância ao caput, poderão ser utilizadas as denominações "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 59. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 60. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 61. Os pisos, paredes, tetos e equipamentos deverão ser mantidos íntegros e em condições adequadas a manter a inocuidade e sanidade dos produtos.

Art. 62. Serão realizadas limpezas e desinfecções de quaisquer instalações e equipamentos todas as vezes que o SIM julgar necessário.

Art. 63. A empresa deverá inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 64. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 65. A empresa deve assegurar que todas as pessoas que tenham acesso à área industrial recebam antes as orientações e se comprometam a cumprir as regras de BPF.

CAPÍTULO III DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 66. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados pelos mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir, respeitado a natureza do estabelecimento:

- I - manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- II - vestiários e sanitários;
- III - iluminação;
- IV - ventilação;
- V - água de abastecimento;
- VI - águas residuais;
- VII - controle integrado de pragas;
- VIII - PPHO – procedimento padrão de higiene operacional;
- IX - Higiene, hábito higiênicos e saúde dos operários;
- X - PSO – procedimentos sanitários das operações;
- XI - controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- XII - controle de temperaturas;
- XIII - Calibração de instrumentos e controle de processo;
- XIV - APPCC – análise de perigos e pontos críticos de controle;
- XV - testes microbiológicos;
- XVI - bem estar animal; e
- XVII - controle de formulações.

§ 1º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 2º O SIM estabelecerá os procedimentos de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

§ 3º Os programas de autocontrole devem ser apresentados e implementados na sua totalidade até o prazo de 06 (seis) meses, não isentando os registros desde o início das atividades.

§ 4º O SIM poderá solicitar, a qualquer momento, alterações nos programas de autocontrole.

Art. 67 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas, produtos de origem animal e água de abastecimento previstos em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 68 Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

§ 1º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção SIM.

§ 2º Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção municipal, estadual ou federal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

Art. 69 É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 70 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido alterados ou fraudados; e
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 71 O SIM poderá estabelecer em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade a integridade dos produtos e de seus processos produtivos, além dos definidos neste decreto.

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

Art. 72 O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 73 A inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados obedecerá, no que couber, às disposições previstas nos artigos 84 a 217 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e/ou pelos que vierem a substituí-los.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 74 A inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados obedecerá, no que couber, às disposições previstas nos artigos 218 a 232 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e/ou pelos que vierem a substituí-los.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 75 A inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados obedecerá, no que couber, às disposições previstas nos artigos 233 a 263 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e/ou pelos que vierem a substituí-los.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

Art. 76 A inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados obedecerá, no que couber, às disposições previstas nos artigos 264 a 268 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e/ou pelos que vierem a substituí-los.

**CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

Art. 77 Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal obedecerão, no que couber, às disposições previstas nos artigos 269 a 426 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e/ou pelos que vierem a substituí-los.

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

**CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 78 As agroindústrias de registradas no SIM só poderão fabricar produtos de origem animal que estejam registrados.

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

§ 2º Os produtos que tenham a produção interrompida por período superior a 180 (cento e oitenta) dias terão o registro suspenso, e só poderão ser produzidos novamente após análise do SIM.

§ 3º Os produtos que tenham a produção interrompida por período superior a 360 (trezentos e sessenta) dias terão o registro cancelado, e só poderão ser produzidos novamente após novo registro.

§ 4º São isentos de registro os produtos definidos no Art. 427-B do Decreto Federal 9.013/17 – RIISPOA ou que venha a substituí-lo.

Art. 79 O processo de solicitação de registro dos produtos de origem animal, deve ser instruído com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação, conforme modelo específico, no qual devem constar os seguintes dados:

a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento, de expedição e de transporte do produto;

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

d) relação dos Autocontroles (POPs) implantados pelo estabelecimento.

II - Croqui do rótulo do produto.

Art. 80 Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM,

§1º O processo de solicitação de registro de produtos não previstos neste Decreto deverá ser instruído com os seguintes documentos:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

- I - proposta de denominação de venda do produto;
- II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;
- III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
- V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 1º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

- I - a segurança e a inocuidade do produto;
- II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 1º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores, para tanto, serão consideradas e respeitadas as características locais e as diferentes escalas de produção, considerando, inclusive, os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

Art. 81 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 82 Os ingredientes, aditivos, coadjuvantes e outros produtos que venham a fazer parte da composição, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 83 O uso de aditivos, ingredientes e outros produtos que sejam de produção própria deverão ter sua origem especificada na descrição do processo, bem como os procedimentos de higienização empregados para seu uso.

Art. 84 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 85 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 86 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 ou secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato direto 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. 87 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º As embalagens dos produtos de origem animal deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 2º Somente poderão ser empregadas embalagens de maneira a obedecer ao uso adequado ao fim que se destinam.

Art. 88 Poderá ser permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana desde que íntegros higienizados e identificados, a critério do SIM.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível ou com rotulagem anterior que não possa ser, completamente, removida, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

**CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM**

Art. 89 Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Parágrafo único. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário específico de registro de rótulos de produtos de origem animal, de acordo com Instrução Normativa municipal ou legislação que venha a substituí-la.

Art. 90 Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

Art. 91 Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 1º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto acabado ou pronto para o consumo, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por".

§ 2º Quando ocorrer processos de beneficiamento de matéria-prima obtida de terceiros, deverá constar a expressão "Beneficiado por".

§ 3º Nos casos de que trata o §2º, deve constar a data de fracionamento ou embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto.

§ 4º Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 92 O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 93 Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º É vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 3º Os produtos definidos no RIISPOA como isento de registro, não são isentos de registro de rotulagem e inspeção.

Art. 94 Na rotulagem deve conter a indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal, através da expressão "Produto Registrado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural sob o Número XXX/XXX" sendo primeiramente o número do produto e após a barra o número do estabelecimento.

Art. 95 Na rotulagem deve conter o carimbo de inspeção, conforme estabelecido neste Decreto.

Art. 96 A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 97 É responsabilidade do estabelecimento a veracidade das informações constantes no rótulo, bem como o atendimento a legislação vigente.

Art. 98 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 99 O carimbo de inspeção representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade municipal inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 100 As carcaças e partes de carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

Parágrafo único. Os cortes de carne, as carcaças de aves, coelhos, codornas e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças em embalagens invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 101 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer com rigor a descrição e os modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

§ 1º Quando constatadas irregularidades na confecção dos carimbos, estes devem ser imediatamente recolhidos e inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Os elementos básicos do carimbo são:

- I - a expressão "MONTENEGRO/RS" na borda superior interna;
- II - a abreviação "S.I.M.", de serviço de inspeção municipal ao centro;
- III - o número de registro do estabelecimento, composto por 3 (três) dígitos, abaixo da abreviação "S.I.M."; e
- IV - a palavra "INSPECIONADO" na borda inferior interna:

Art. 102 O SIM do Município de Montenegro/RS terá os seguintes modelos oficiais de carimbos:

I - MODELO I:

a) dimensões: 7 cm (sete centímetros), 3 cm (três centímetros) ou 1,5 cm (um centímetro e meio) de diâmetro;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

b) forma: circular;

c) fonte: calibri;

d) dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e de forma centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "MONTENEGRO/RS, colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;

e) uso: produtos comestíveis utilizados para alimentação humana;

§ 1º o carimbo com 7 cm (sete centímetros) de diâmetro será utilizado em carcaças em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares ou pele.

§ 2º o carimbo com 3 cm (três centímetros) de diâmetro será utilizado em embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne, impresso em rótulos de produtos lácteos, mel e ovos com peso superior a 1 kg (um quilo).

§ 3º O carimbo com 1,5 cm (1 centímetro e meio) de diâmetro será utilizado em embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne, impresso em rótulos de produtos lácteos, mel e ovos com peso até 1 kg (um quilo).

I - MODELO II:

a) dimensões: 3cm (três centímetros) ou 15 cm (quinze centímetros) de lado;

b) forma: quadrada;

c) fonte: calibri;

d) dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "MONTENEGRO/RS, colocada na parte superior do quadrado acompanhando; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a parte inferior do quadrado;

e) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

§ 1º Será utilizado o carimbo com 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas.

§ 2º Será utilizado o carimbo com 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias.

Art. 103 Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, na cor preta, quando impressos, gravados ou litografados.

**TÍTULO VII
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS FISCAIS**

Art. 104 As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 105 O SIM realizará análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal em laboratório aprovado por acreditação e credenciado no SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 1º As análises realizadas pelo SIM serão de caráter fiscal para verificação da conformidade da água de abastecimento interno e dos produtos em relação aos requerimentos sanitários.

§ 2º As coletas oficiais devem ser realizadas pela equipe técnica do SIM, ou por servidor da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento completo da requisição de análise conforme modelo específico, devendo a amostra estar devidamente lacrada quando de seu envio ao laboratório.

§ 3º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 4º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 106 As análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento, e de produtos serão realizadas conforme parâmetros preconizados pelo MAPA, RTIQs e Anvisa.

Art. 107 A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 108 Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais, salvo acordos de incentivos de bonificações.

CAPÍTULO I **DO CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS FISCAIS**

Art. 109 As coletas oficiais serão determinadas pelo SIM através do cronograma de análises;

§ 1º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, para cada categoria (in natura ou elaborados), conforme determinado pelos critérios a seguir:

- a) 01 (um) a 06 (seis) produtos registrados por categoria: análise de 01 (um) produto;
- b) 07 (sete) a 12 (doze) produtos registrados por categoria: análise de 02 (dois) produtos diferentes;
- c) 13 (treze) a 18 (dezoito) produtos registrados por categoria: análise de 03 (três) produtos diferentes;
- d) 19 (dezenove) ou mais produtos registrados por categoria: análise de 04 (quatro) produtos diferentes.

§ 1º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, a critério do SIM.

§ 2º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento, água ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises da empresa ou do Serviço.

§ 3º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, vida útil de prateleira, etc. assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 4º O SIM pode, a qualquer momento, alterar o cronograma de análises através de Ordem de Serviço.

§ 5º As análises serão realizadas trimestralmente para microbiologia e semestralmente para físico-química.

**CAPÍTULO II
DAS AÇÕES FISCAIS**

Art. 110 Considerando os padrões legais, na constatação de análise fiscal não conforme, será realizada imediatamente avaliação do risco sanitário a saúde pública envolvido no consumo do produto e, a partir disto, tomadas as ações fiscais e administrativas previstas neste decreto ou em normas regulamentares do SIM, ficando o estabelecimento comunicado de tal situação.

§ 1º Na apresentação de resultado não conforme em laudos oficiais, que possam evidenciar risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - notificação;
- II - coleta de produto para análise laboratorial de contraprova;
- III - auto de Infração;
- IV - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- V - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- VI - suspensão da comercialização;
- VII - cancelamento do registro do produto;
- VIII - suspensão de equivalência, quando houver.
- IX - interdição do estabelecimento; e
- X - cancelamento do registro da empresa no SIM.

§ 1º O estabelecimento deve avaliar as possíveis causas e apresentar um plano de ação para a solução do(s) desvio(s) constatado(s).

§ 2º Estando a produção interditada, o estabelecimento poderá solicitar a autorização para produção de um lote teste de autocontrole, que se o SIM julgar necessário, poderá acompanhar as etapas da produção.

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

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

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade, a adoção das medidas corretivas cabíveis e a apresentação de laudo laboratorial oficial em conformidade, a retomada do processo de fabricação e/ou comercialização será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade para consumo em natureza ou no caso da existência da irregularidade demonstre aptidão para aproveitamento condicional.

§ 7º A não solicitação para uma nova coleta fiscal do produto suspenso, no prazo de 90 (noventa) dias, acarretará no cancelamento do registro do produto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 8º Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas neste Decreto ou de outra norma que vier a substituí-lo, além das demais determinações complementares, a critério do SIM.

**TÍTULO VIII
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 111 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura.

Art. 112 Os certificados sanitários intermunicipais e interestaduais, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SIM, bem como a sua necessidade ou isenção dos mesmos, descritos nesse decreto ou em norma complementar.

Parágrafo único. A exigência referida no caput deste artigo poderá ser isenta quando os produtos em trânsito estiverem embalados e rotulados, acompanhados de documento fiscal e que possibilite a identificação de sua origem.

Art. 113 Os veículos utilizados para o transporte das matérias-primas e dos produtos de origem animal devem estar devidamente registrados no órgão fiscalizador de saúde.

**TÍTULO IX
DA REINSPEÇÃO**

Art. 114 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio intermunicipal e interestadual e no recebimento de matérias-primas.

Art. 115 A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III - avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VII - condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VIII - número e a integridade do lacre correspondente ao serviço oficial de origem.

Art. 116 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

TÍTULO X
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DA
PENALIDADE E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I
Das responsabilidades

Art. 117 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos e/ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Seção II
Das medidas cautelares

Art. 118 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

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

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório credenciado no SIM.

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

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 4º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 5º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 6º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 7º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

**CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES**

Art. 119 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia autorização do SIM;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;
- VIII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- IX - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- X - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- XI - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XII - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIV - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não inspecionado (municipal, estadual ou federal);
- XVI - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- XVIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
- XIX - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XX - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- XXI - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- XXII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XXIII - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXIV - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

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

XXVI - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXVII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXVIII - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

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

XXX - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

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

XXXII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXXIV - fraudar documentos oficiais;

XXXV - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXVI - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados SIM;

XXXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXVIII - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXIX - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XL - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLI - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 120 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se adulterados;

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

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

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

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

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica dos órgãos competentes;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art. 121 Além dos casos previstos no Art 120, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

III - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas; ou

IV - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 122 Além dos casos previstos no Art 120, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pela legislação;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 123 Além dos casos previstos no Art 120, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

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

Art. 124 Além dos casos previstos no Art 120, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

Art. 125 Além dos casos previstos nos Art 120 e Art 124 deste Decreto, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando tenha sido reprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares federais.

Art. 126 Além dos casos previstos no Art 120, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 127 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

- I - fraudados:
 - a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
 - b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
 - c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;
 - d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou
 - e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro no SIM;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

d) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

e) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

f) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

g) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 128 O SIM poderá estabelecer, em normas complementares, ou seguir os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável, conforme critérios:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 129 Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal nº 7.889/89 ou na que vier a substituí-la.

Art. 130 Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações serão punidas, isoladas ou cumulativamente com as penalidades de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão do produto e/ou condenação;

IV - perda do produto;

V - interdição do equipamento e utensílio;

VI - suspensão de fabricação de produto;

VII - suspensão das atividades;

VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX - cancelamento do Registro do estabelecimento.

§ 1º As sanções do que tratam os incisos II e IX do caput deste artigo não poderão ser aplicadas de forma cautelar.

§ 2º As sanções de que tratam os incisos V, VI, VII e VIII do caput do artigo poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, mediante termos de desinterdição e/ou liberação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 131 Para os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III e perdidos nos termos do disposto no inciso IV do Art 130 em favor do Município, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - doação, para consumo humano, destinando-se prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome, se após a reinspeção, os produtos estiverem aptos;

Parágrafo único. consideram aptos para serem utilizados para o consumo humano, os produtos que tenham origem conhecida, fiscalizados, com ausência de violação da embalagem e que tenham sido mantidos acondicionados adequadamente, mas que estejam, apenas, irregulares no que se refere à área fiscal.

II - doação para alimentação animal, desde que seja garantido o fornecimento seguro do alimento, através de cozimento ou processo similar; ou

III - condenação, podendo ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 132 As penalidades por infração serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável legal instituído pelo proprietário.

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

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

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

Art. 133 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o Art. 130, são consideradas:

I - infrações leves: as compreendidas entre os incisos I a VIII do Art. 119 deste Decreto;

II - infrações moderadas: as compreendidas entre os incisos IX a XIX do Art. 119 deste Decreto;

III - infrações graves: as compreendidas entre os incisos XX a XXVIII do Art. 119 deste Decreto; e

IV - infrações gravíssimas: as compreendidas entre os incisos XXIX a XLII do Art. 119 deste Decreto.

Art. 134 A penalidade de multa, consiste no pagamento de valores fixados na moeda corrente e estipulada em Unidade de Referência Municipal (URM), será aplicada conforme a natureza, a gravidade e as circunstâncias observadas nas infrações, assim sendo:

I - infrações leves: multa de 35 a 350 URM;

II - infrações moderadas: multa de 351 a 1750 URM;

IV - infrações graves: multa de 1751 a 4370 a URM;

V - infrações gravíssimas: multa de 4371 a 10900 URM.

Parágrafo único. Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa deverá, ser dobrado a cada reincidência.

Art. 135 Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade fiscalizatória considerará:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

- I - a ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes e o histórico do infrator quanto às normas dispostas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 136 São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a compreensão equivocada do disposto neste regulamento ou em normas complementares, admitida como escusável, quando evidenciada a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato com ausência de dolo ou má fé;
- III - a iniciativa do infrator, espontânea e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou reduzir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV - ser o infrator primário na mesma infração;
- V - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

Art. 137 São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente na mesma infração;
 - II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com o disposto neste regulamento ou em normas complementares;
 - III - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;
 - IV - ter a infração consequências danosas 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 - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
 - VII - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé;
 - VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
- Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 138 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 139 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 140 O auto de infração será lavrado pelo servidor vínculo legal no SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do SIM.

§ 1º O auto de infração será lavrado em modelo específico, estabelecido pelo SIM.

§ 2º Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 141 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 142 O auto de infração, de apreensão e/ou inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão ser lavrados em duas vias, destinando-se a primeira via ao autuado e a segunda ao SIM, e deverão conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

II - local, dia e hora da constatação da infração;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - tipificação da penalidade;

VI - assinatura do servidor com cargo técnico com vínculo legal no SIM que houver constatado a infração; e

VII - assinatura do infrator ou representante ou duas testemunhas, em caso de negativa à assinatura, ficando o motivo consignado no próprio auto de infração.

Art. 143 Pequenas omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 144 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando a recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por e-mail ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso da impossibilidade prevista no § 1º a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

Art. 145 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado. Poderá ser determinado um novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente autuado pelo mesmo motivo.

Art. 146 A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito podendo ser entregue pessoalmente ou por via digital e protocolizados na sede do SIM ou no SIM local onde ocorreu a infração, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

§ 3º Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em segunda instância, face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência ou da data de ação oficial da decisão.

§ 4º Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 147 Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I - fora do prazo
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada; ou
- IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 148 Após juntada ao processo a defesa, impugnação ou término do prazo para sua apresentação, o atuante deverá encaminhar para julgamento em primeira instância o relatório de instrução.

Parágrafo único. Quando o atuado não apresentar defesa dentro do prazo legal, a informação constará no relatório de instrução.

Art. 149 A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste Decreto caberá, em primeira instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da SMDR, composta, no mínimo, por 03 membros, preferencialmente por servidores concursados, e presididas pelo próprio Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, e em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal;

Art. 150 O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 151 Será dado conhecimento público, no mínimo, editado em diário oficial do município, dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado, conforme legislação do órgão regulador.

Art. 152 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade julgadora proferirá a decisão, dando ciência ao infrator através de notificação da imposição da penalidade.

Parágrafo único. Após a ciência do infrator, serão tomadas as medidas cabíveis, conforme consta neste Decreto e, por fim, o processo será arquivado no SIM.

TÍTULO XI DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 153 Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito, via expediente, dirigida ao responsável pelo SIM para posterior autorização para visualização, acesso e/ou reprodução.

Art. 154 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),



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Gabinete do Prefeito

"Montenegro Cidade das Artes, Capital do Tanino e Berço da Bergamota Montenegrina"

SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou equivalente, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis às penalidades da lei.

Art. 155 Para realizar os serviços de fiscalização no âmbito do comércio, serviços e trânsito o SIM participará em conjunto com outros órgãos públicos competentes de ações de fiscalizatórias em nível complementar.

Art. 156 O estabelecimento, bem como sua Assessoria Técnica registrada responderão legal e juridicamente pelas consequências danosas à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 157 Os casos omissos ou dúvidas pertinentes à implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo responsável do SIM, ficando o Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural - SMDR autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 158 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 159 Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de 90 (noventa) dias para se adequarem as disposições constantes deste Decreto, prorrogável, a critério do SIM, por igual período, após a data de sua publicação.

Art. 160 Para efeito do cumprimento dos dispositivos legais no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Montenegro, são consideradas Agroindústrias de Pequeno Porte aquelas que se enquadram nas Instruções Normativas MAPA nº 16 de 23 de junho de 2015 e Instrução Normativa MAPA nº 05 de 14 de fevereiro de 2017 ou as que vierem a substituí-las.

Art. 161 Fica revogado o Decreto Municipal Nº 8.073, de 26 de maio de 2020.

Art. 162 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MONTENEGRO, em 13 de dezembro de 2023.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE:

Data Supra.

LUIZ FERNANDO CARDOZO DOS SANTOS,
Secretário-Geral Substituto.

GUSTAVO ZANATTA,
Prefeito Municipal.