

Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

DECRETO MUNICIPAL Nº 1095, de 04 de dezembro de 2024.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N° 982 DE 05/09/2023, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO, CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M, NO MUNICÍPIO DE QUEVEDOS - RS.

MAURO DANIEL BAYER, Prefeito Municipal de Quevedos, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais constantes da <u>Lei Orgânica Municipal</u> e, de acordo com a Lei Municipal nº 982 de 05/09/2023, faz saber que,

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES, DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO E DAS DEFINIÇÕES CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- Art. 1° Este decreto regulamenta e disciplina a lei Municipal nº 982 de 05 de setembro de 2023, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Município, cria o Serviço de Inspeção Municipal − S.I.M no Município de Quevedos − RS.
- Art. 2º O presente regulamento institui as normas de Fiscalização e a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal em todo o território do Município de Quevedos, a fim de preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde do consumidor.

Parágrafo Único. A equipe mínima para a realização do Serviço de inspeção municipal, será constituída por:

I – Coordenador: será ocupada pelo Secretário de Agricultura, Desenvolvimento
 Econômico e Meio Ambiente de Quevedos;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

II – Fiscal: Médico Veterinário responsável pelo SIM;

III – Auxiliar de Fiscalização: servidor nomeado por portaria.

CAPÍTULO II – DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º A inspeção e fiscalização a que se refere o artigo anterior são obrigatórias e privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente do Municipio de Quevedos, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Parágrafo Único. É obrigatória a inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, no Município de Quevedos.

Art. 4° Fica proibido dentro do território do Município de Quevedos comercializar, transportar, comprar, vender ou ceder qualquer produto de origem animal sob registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de outro município, exceto nos casos que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto a órgãos Estaduais ou Federais ou em caso de legislações específicas estaduais ou federais determinando de outra forma.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

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

Art. 6° A inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal será realizada em caráter permanente em estabelecimentos que realizam abate, ou caráter periódico nos demais estabelecimentos nos quais houver recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

CAPÍTULO III - DAS DEFINIÇÕES

Art. 7º Para os fins deste Decreto são adotadas as seguintes definições:

 I – Análise oficial – análise efetuada em laboratório conveniado em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

II – Boas Práticas de Fabricação – BPF – condições e procedimentos higiênico sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes, matérias-primas e embalagens até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

III — Estabelecimento de Produtos de Origem Animal sob Inspeção Municipal: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam 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 abelha e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, conforme dispõe a Lei Federal nº 8171, de 1991, e suas normas reguladoras.

IV− 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 Federal № 8171, de 17 de janeiro de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

- V Espécies de açougue são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- VI Desinfecção procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- VII Higienização procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas,
 limpeza e sanitização;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

VIII – Limpeza – remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

IX – Sanitização – aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

X – 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;

XI – 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;

XII – 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;

XIII – 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;

XIV– Procedimento Operacional Padrão – POP – procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas de todas as etapas, desde recebimento, produção, armazenamento, transporte e controle das matérias-primas e produtos de origem animal;

XV - Rótulo: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

XVI – Programas de autocontrole: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

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 reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Quevedos;

CAPÍTULO IV - DAS APLICAÇÕES

- Art. 8º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas
- I nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e
- VII nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

- **Art. 9º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:
- I De carne e derivados;
- II De pescado e derivados;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- III De ovos e derivados;
- IV De leite e derivados;
- V De produtos de abelhas e derivados;

Parágrafo Único. O SIM estabelecerá em Normas Técnicas e legislações específicas às diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, bem como para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e de Agricultura Familiar.

§ 1º Um mesmo estabelecimento poderá ser enquadrado em mais de um tipo de classificação

CAPÍTULO I - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

- **Art. 10** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
- I Abatedouro frigorífico;
- II Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- § 1º Entende-se por abatedouro frigorífico, o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, dotado de instalações de frio industrial, compreendendo a recepção dos animais, a manipulação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos comestíveis oriundos do abate.
- § 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

- Art. 11º Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
- I Abatedouro frigorífico de pescado;
- II Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- § 1º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos comestíveis oriundos do abate.
- § 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

CAPÍTULO III - DOS ESTABELECIMENTOS OVOS E DERIVADOS

- Art. 12º Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
- I Granja avícola;
- II Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- § 1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- § 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- § 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.
- § 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- § 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

- Art. 13º Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados:
- I Granja leiteira;
- II Posto de refrigeração;
- III Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV Queijaria;
- § 1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao prébeneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
- § 2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

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

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

- Art. 14º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
- I Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
- § 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas prébeneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
- § 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

TÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS, DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E DO REGISTRO DE PRODUTOS

CAPÍTULO I - DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que pretenderem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal devem requerer o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para efeito do comércio municipal, além do registro, o estabelecimento deverá atender às normas técnicas fixadas pelo SIM e às normas estabelecidas em outros órgãos municipais.



- **Art. 16º** Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:
- I Protocolização, pelo estabelecimento, da documentação exigida, com apresentação dos seguintes documentos junto ao SIM:
 - a) Requerimento simples dirigido ao Responsável pelo SIM;
 - b) Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;
 - c) Licença Ambiental, quando for o caso;
 - d) Croqui representativo de todas as instalações contendo o layout dos equipamentos;
 - e) Memorial descritivo simplificado das instalações e equipamentos;
 - f) Termo de compromisso;
 - II Avaliação e aprovação da documentação apresentada pelo estabelecimento;
- III Vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em Laudo de inspeção final, elaborado por servidor do SIM com formação em Medicina Veterinária;
 - IV Concessão do registro ao estabelecimento.
 - § 1º As plantas ou projetos devem conter:
 - I Orientação;
 - II Posição da construção em relação as vias públicas e alinhamento dos terrenos;
 - III Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- IV Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre que este não for de nível;
- § 2º Os pequenos projetos, a juízo do SIM, que possuírem área inferior a 60 m² (sessenta metros quadrados) podem ser aceitos, para estudo, como simples "croquis" ou desenhos;
- § 3º Para plantas acima de 60 m² (sessenta metros quadrados), apresentar a ART do engenheiro responsável pelo projeto, registrado junto ao CREA da região;
- § 4º Outras exigências poderão ser feitas, em face de localização e classificação do complexo industrial.
- **Art. 17º** O processo de registro junto ao SIM deve ser encaminhado através dos seguintes documentos para fins de arquivamento:
- I Requerimento ao responsável pelo SIM anexado das cópias do CNPJ/ CPF e Inscrição Estadual;



- II plantas de situação e localização;
- III plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV plantas de cortes e fachadas;
- V plantas hidrossanitárias com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- VI licenciamento ambiental;
- VII memorial descritivo econômico sanitário do estabelecimento;
- VIII alvará de localização se em área urbana;
- IX contrato de responsabilidade técnica (RT) de profissional habilitado para a atividade, ficando restrito ao médico veterinário, a atividade de RT em abatedouros de qualquer categoria ou documento de que a agroindústria recebe ASTEC oficial, em caso de agroindústria familiar enquadrada no PEAF (Programa Estadual de Agroindústria Familiar);
 - X análise microbiológica da água de abastecimento;
 - XI formulários de registro de rótulos dos produtos devidamente preenchidos;
- **Art. 18º** A construção do estabelecimento pode obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.
- **Art.** 19º Atendidas às exigências estabelecidas neste Decreto e em normas complementares o responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal emitirá o "Título de Registro", constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, endereço e outros detalhes necessários.
- **Art. 20º** Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.
- **Art. 21º** Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar Programas de Boas Práticas de Fabricação BPF, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.
- Art. 22º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme procedimentos regulamentados nas Normas Técnicas do SIM e normas complementares.
- § 1º As instalações e os equipamentos de que trata o **caput** compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- § 2º O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos previamente aprovados.
- **Art. 23º** Depois de concedido o Título de Registro, o qual autoriza o início da produção, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Parágrafo único. O Título de Registro é um documento de caráter permanente que autoriza o funcionamento do estabelecimento pelo SIM, podendo ser alterado caso haja modificações nos dados cadastrais do estabelecimento.

CAPÍTULO II – DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

- **Art. 24º** Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.
- § 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.
- § 2º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado.
- § 3° No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1° , e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.
- § 4º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
- **Art. 25º** O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO III - DO REGISTRO DOS PRODUTOS

- Art. 26º Todo produto de origem animal produzido nos estabelecimentos municipais deve ser registrado no SIM.
- § 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.
 - **Art. 27º** No processo de solicitação de registro, devem constar:
- I matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- II descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
 - III croqui do rótulo a ser utilizado.

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

- § 1º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerados:
- 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.
- **Art. 28º** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
- **Art. 29º** 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.
- **Art. 30º** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM. Art.
- **Art. 31º** O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

TÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 32º Ficam os proprietários de estabelecimentos e/ou seus representantes legais obrigados a:
- I cumprir todas as exigências pertinentes contidas no presente Decreto e em outros documentos oficiais emitidos pelo SIM;
 - II manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM;
- III fornecer os dados de produção de interesse do SIM até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- IV fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações



- V arcar com o custo das análises laboratoriais rotineiras, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;
- VI manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- VII manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, devendo o responsável pela produção possuir, comprovadamente, curso em Boas Práticas de Fabricação para indústria de alimentos;
- VIII dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido neste regulamento e em normas complementares;
- IX manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- X realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIM, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado;
- XI dispor de programa de rastreabilidade para realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XII recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
- XIII fornecer ao SIM, quando solicitado, equipamentos, uniformes e todo tipo de material necessário às atividades de inspeção, bem como ceder funcionários para integrar a equipe de Inspeção;
- XIV garantir o livre acesso de servidores do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento e normas complementares.
- XV Comunicar ao SIM a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.
- **Art. 33º** Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- § 1º O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o "caput" deste artigo.
- § 2º Quando da substituição do Responsável Técnico, os estabelecimentos devem apresentar documentação contendo a baixa do responsável anterior e a documentação de Anotação de Responsabilidade Técnica do novo RT em um período de trinta (30) dias.
- Art. 34º Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos.
- **Art. 35º** Os estabelecimentos registrados no SIM de Quevedos só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento sob inspeção estadual, federal ou de outro estabelecimento também registrado no SIM de Quevedos.
- **Parágrafo único.** É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, como Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) e Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF).
 - Art. 36º 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 assegurado a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

TÍTULO V

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- **Art. 37º** A área útil construída dos estabelecimentos deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.
- § 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.
- § 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.
- **Art. 38º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades lógicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:



- I Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza. De preferência devem ser construídos no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros.
- II Devem dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências bem como futuras ampliações, quando necessárias;
- III As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta ou pavimentada, de material que evite formação de poeira e barro, apta para o trânsito de veículos.
- IV Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- V A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, em intensidade que permita o bom andamento dos trabalhos de inspeção e produção industrial;
- VI Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
- VII As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;
- VIII Janelas, portas e demais aberturas construídas de material impermeável, não oxidável e de fácil higienização, protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- IV As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-e-vem, quando solicitado pelo SIM ou com dispositivo que as mantenham fechadas, com largura mínima de 1,00 m (um metro), sendo variável de acordo com o tipo de estabelecimento, e de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.
- X Possuir forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério do SIM;
- XI O pé-direito em todas as seções industriais deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, sendo recomendável a altura de 3,00 metros nas áreas de produção, permitida a flexibilização dessa altura a critério do SIM, desde que atendidas as condições de iluminação e conforto térmico compatíveis com a natureza do trabalho.



- XII O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive mínimo de 1 a 3% (um a três por cento) em direção às canaletas ou ralos, para a perfeita drenagem;
- XIII Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;
- XIV A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;
- XV Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material. Estabelecimentos que possuírem apenas ralos deverão ser de fácil higienização e sifonados;
- XVI A rede de esgoto sanitário, de acordo com o tipo de estabelecimento, deverá ser independente da rede de esgoto industrial, e também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;
- XVII Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada e permitindo sua completa higienização;
- XVIII Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
- XIV Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido inodoro e neutro, álcool 70%, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual;
- XX Dispor de rede de abastecimento de água potável, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;



- XXI Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
- XXII Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 825,2º C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
- XXIII Nas seções onde são manipulados os produtos de origem animal deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido antisséptico e inodoro;
- XXIV Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XXV Os equipamentos, recipientes e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, deverão ser de superfície lisa, de fácil higienização, de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores. Deverão ser resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção permitindo-se o emprego de material inoxidável ou plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção;
- XXVI Os carros, bandejas ou bombonas para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou material plástico e pintados com uma inscrição de cor vermelha: "não comestíveis";
- XXVII Deverá possuir instalações de vestiário e sanitários em número suficientes e de acordo com a legislação vigente;
- XXVIII Dispositivos especiais para regulagem e controle da temperatura, em todos os locais que se fizerem necessários;
- **Art. 39º**. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.
- Art. 40º. O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.
- **Art. 41º**. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.
- Art. 42º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante vistoria e autorização do SIM, observada a sazonalidade das atividades industriais.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- Art. 43º Além do disposto neste Decreto, os estabelecimentos deverão ainda atender aos demais requisitos que serão publicados em normas complementares pelo SIM, de acordo com a classificação de cada estabelecimento.
- **Art. 44º** As instalações e equipamentos de Agroindústrias Familiares Rurais de Pequeno Porte serão regulamentadas em Normas Técnicas e Normas Complementares do SIM.

TÍTULO V

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E DOS COLABORADORES

- Art. 45º 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 e à segurança do consumidor.
- **Art. 46º** As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.
- Art. 47º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal
- **Art. 48º** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.
- **Art. 49º** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.
- **Art. 50º** Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.
- **Art. 51º** Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.
- **Art. 52º** Instalações que recebem e alojam animais vivos devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
- **Art. 53**º 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 e/ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica.
- Art. 54º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
- Art. 55º 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.
- § 1º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.
- § 2º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada ao SIM, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.
- § 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.
- **Art. 56º** Deve ser prevista a separação de Áreas Limpa e Suja ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.
- § 1º Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação.
- **Art. 57º** Durante a manipulação das matérias primas e dos produtos devem ser retirados todo e qualquer objeto de adorno como anéis, pulseiras, relógios e similares.
- **Art. 58º** É proibida em toda a área industrial a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir, etc.
- **Art. 59º** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
- § 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
- § 2º O uniforme deve contemplar o conjunto: calça, jaleco, gorro ou touca, botas e avental impermeável, este último quando a atividade industrial exigir.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- § 3º Quaisquer peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários portando tais aventais usando aventais usados na manipulação de produtos de origem animal destinados direta ou indiretamente ao consumo humano.
- § 4º Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e mantidos limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos desenvolvidos.
- **§5º** Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.
- Art. 60º Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
- Art. 61º 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. 62º** O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, assim como melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, sempre que julgar necessário, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto.
- **Art. 63º** Será obrigatória, a rigorosa lavagem e sanitização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.
- **Art. 64º** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
- Art. 65º É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

TÍTULO VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

CAPÍTULO I - DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 66º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas em todo estabelecimento de produtos de origem animal sob inspeção municipal no qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, 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



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

- **Art. 67º** A inspeção nos estabelecimentos que produzem produtos de origem animal será obedecido ao disposto no Decreto Federal N° 9.013, de 2017 e suas alterações, ou outro que o venha substituir, assim como em legislações específicas para cada classificação de estabelecimento e/ou tipo de produto.
- Art. 68º O SIM poderá estabelecer em normas complementares os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal e programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.
- § 1º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:
 - I inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- **V** coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;
 - VI avaliação do bem-estar dos animais;
 - VII verificação da água de abastecimento;
- **VIII** classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- **IX** verificação das fases de recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
 - **X** controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- XI verificação da aplicação das Boas Práticas de fabricação em todos os estabelecimentos sob inspeção municipal.
 - XII a certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- **XIII** outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.
- **Art. 69º** Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.
- Art. 70º Os padrões de identidade e qualidade obedecerão no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, suas alterações, pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 2017, suas alterações e ao respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).
- Art. 71º O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), em normas complementares ou em legislação específica e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.
- **Art. 72º** A inspeção pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

CAPÍTULO II - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

- Art. 73º Coletas para análises laboratoriais serão realizadas periodicamente e sempre que o SIM julgar necessário.
- Art. 74º As matérias-primas, a água de abastecimento, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.
- **Art. 75º** O Serviço de Inspeção Municipal fica autorizado a celebrar convênio com laboratórios de análises de alimentos e água para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos.
- **Art. 76º** As análises oficiais devem ser feitas por laboratórios oficiais ou credenciados mediante aprovação do SIM.
- Art. 77º A coleta de amostras para análises deve ser efetuada por servidores do SIM ou na presença destes.



- **Art. 78º** A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.
- **Art. 79º** Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.
- Art. 80º As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.
- **Parágrafo único.** A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.
 - Art. 81º O estabelecimento será responsável pelos custos das análises.
- **Art. 82º** A periodicidade das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos de origem animal será estabelecida pelo SIM através de cronograma.
- **Art. 83º** Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar as análises de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.
- **Art. 84º** A periodicidade das análises poderá ser alterada em caso de suspeita de adulteração ou contaminação, bem como para empresas aderidas ao SUSAF/RS ou SISBI/POA, ou Consórcios.
- **Art. 85º** As técnicas de exame e orientação analítica estarão de acordo com as sugestões dos laboratórios conveniados e/ou credenciados, assim como com a legislação vigente.
- **Art. 86º** Os resultados das análises laboratoriais deverão atender aos padrões preconizados pela legislação específica vigente.
- Art. 87º Para os casos de resultados de análises fora do padrão, o estabelecimento será informado e o Responsável Técnico deverá elaborar um plano de ação contendo as medidas preventivas e/ou corretivas para solução da não conformidade encontrada, no período máximo de 5 (cinco) dias.
- § 1º Dentro de um prazo máximo de 30 (trinta) dias, após adotadas essas medidas, o SIM realizará nova coleta para verificar a eficácia das mesmas.
- **Art. 88º** Sem prejuízo do disposto no artigo anterior, para produtos em desconformidade com os padrões estabelecidos será lavrado Auto de Infração e, conforme a gravidade do caso poderá haver aplicação das penalidades.
- **Art. 89º** No caso de suspensão de produção de um produto, este só poderá voltar a ser comercializado após sanadas as não conformidades detectadas, assim como resultado de análise do produto em questão dentro dos padrões estabelecidos.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

TÍTULO VII

DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS

CAPÍTULO I – DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM

- **Art. 90º** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo SIM.
- Art. 91º Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária, secundária e terciária.
- § 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.
- § 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.
- **Art. 92º** As embalagens devem conferir a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.
- § 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
- **Parágrafo único.** É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.
- Art. 93º Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.
 - Art. 94º Os rótulos devem ser registrados e aprovados pelo SIM.
- **Art. 95º** Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento, com vistas à identificação.
- **Art. 96º** Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

Art. 97º A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado junto ao SIM.

Art. 98º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 99º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 100º Embalagens e rótulos dos produtos de origem animal produzidos no Município de Quevedos devem obedecer às Normativas Técnicas do SIM, além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislações vigentes que tratam sobre esse tema, bem como as determinações dos órgãos normatizadores, incluindo-se o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

CAPÍTULO II - DOS CARIMBOS

Art. 101º O carimbo de inspeção representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do SIM e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente de Quevedos.

- § 1º O número do registro do estabelecimento e a sigla "SIM" com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial do SIM, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.
 - § 2º A sigla SIM traduz "Serviço de Inspeção Municipal".
- **Art. 102º** Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1:

- 1 dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
- 2 forma: circular;
- 3 dizeres: a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e centralizada, seguindo logo a baixo o número de registro do estabelecimento; a palavra "QUEVEDOS RS" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

4 - uso: para carcaça ou quartos de médios e grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto, paletas, lombos, ponta de agulha. Para suínos com pele admite-se um único carimbo em cada pernil e para ovinos admite-se um carimbo em cada quarto e em cada paleta. Para embalagens de miúdos de médios e grandes animais. Também deve ser usada em embalagens primárias e/ou secundárias de qualquer produto de origem animal com mais de dez quilogramas (10 Kg).

b) Modelo 2:

- 1 forma: circular;
- 2 dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;
- 3 dizeres: idêntico ao modelo 1;
- 4 uso: para embalagens e rótulos de carcaça e miúdos de pequenos animais in natura, para produtos a base de leite e derivados, pescado e derivados, produtos das abelhas e derivados, ovos e derivados e embutidos diversos. Também deve ser usada para embalagens de 500 gramas até dez quilogramas (10 Kg).

c) Modelo 3:

- 1 forma: circular;
- 2 dimensões: 2 cm (dois centímetros) de diâmetro;
- 3 dizeres: idêntico ao modelo 1;
- 4 uso: para embalagens e rótulos de qualquer produto de origem animal com até quinhentas gramas (500 g).
- **Art. 103º** Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente a descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.
- **Art. 104º** Devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados, conforme o caso e as cores do rótulo; podendo ser aceitas ainda as cores branco, azul ou roxo.
- Art. 105º Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

TÍTULO VII

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 106º Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento e demais legislações vigentes e suas atualizações, têm livre trânsito dentro do território do Município de Quevedos.



- Art. 107º As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, sempre que necessário devem comunicar a Inspeção Sanitária Municipal os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal sob fiscalização do SIM.
- **Art. 108º** 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 adequada conservação.
- § 1º Os veículos que estiverem transportando produtos de origem animal devem estar identificados como tal.
- § 2º Os produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.
- § 3º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.
- § 4º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.
- § 5º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.
- **Art. 109º** Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal em trânsito nas vias municipais de Quevedos devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados e podem ser reinspecionados pela equipe do SIM no momento do trânsito.
- **Art. 110º** Os produtos ou matérias-primas de origem animal que estiverem deteriorados ou alterados serão inutilizados imediatamente.
- § 1º Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator.
- § 2º A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.
- § 3º Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- **Art. 111º** O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em três (03) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:
 - I nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;
 - II local, dia e hora da lavratura;
 - III ato ou fato constitutivo da infração;
 - IV disposição legal ou regulamentar infringida;
 - V assinatura da autoridade sanitária autuante; e
 - VI assinatura do infrator ou de quem o represente.
- Art. 112º As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

TÍTULO VIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES E PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I - DAS RESPONSABILIDADES

- **Art. 113º** Serão responsabilizadas pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:
- I fornecedoras de matéria-prima ou de produtos de origem animal, desde a fonte de origem até recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- II proprietárias ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal;
 - III que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

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

CAPÍTULO II - DAS MEDIDAS CAUTELARES



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- **Art. 114º** 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;
 - III Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;
- § 1º O disposto no "caput" deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.
- § 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.
- § 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
- § 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.
- Art. 115º Nos casos previstos no artigo anterior, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:
- I Nos casos de apreensão, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;
- II Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.
- **Parágrafo único.** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

CAPÍTULO III - DAS INFRAÇÕES

- **Art. 116º** As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e o Decreto Federal nº 9.013, de 2017, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.
 - Art. 117º Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:



- I Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;
- II Aumentar a capacidade de produção ou alterar o fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários sem a prévia atualização da documentação que foi verificada, fiscalizada e aprovada para obtenção de registro do estabelecimento;
- III 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;
 - IV Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
 - **V** Expedir produtos sem rótulos;
- **VI** Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- **VII** 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;
- **VIII** Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- IX Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- **X** Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XI Desobedecer ou desrespeitar os preceitos de bem-estar animais dispostos na legislação pertinente;
- **XII** Desobedecer ou desrespeitar 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;
- XIII Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- **XIV** Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- **XV** Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XVI Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM (planos de ação);



- **XVII** Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM;
- **XVIII** Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- **XIX** 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;
 - **XX** Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- **XXI** Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- **XXII** Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
 - **XXIII** Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
 - **XXIV** Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
 - **XXV** Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- **XXVI** Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- **XXVII** Embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
 - **XXVIII** Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
 - XXIX Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- **XXX** Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
 - **XXXI** Fraudar documentos oficiais;
 - XXXII Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
- **XXXIII** Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde do consumidor ou que tenham sido adulterados;
- **XXXIV** Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;



- **XXXV** Descumprir determinações sanitárias de interdição parcial ou total de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- **XXXVI** Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em legislação ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados; e
- **XXXVII** Utilizar água, matéria prima, produto ou qualquer ingrediente que esteja, em sua composição, fora dos padrões legais;
- **Art. 118º** Consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:
 - I Apresentem-se alterados e/ou adulterados;
- II Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- **III** Contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
 - IV Contenham substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- V Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;
- VI Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
 - VII Apresentem embalagens estufadas;
- **VIII** Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
 - IX Estejam com o prazo de validade expirado;
 - X Não possuam procedência conhecida com clara identificação.
- **Art. 119º** Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados quando:
- § 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, incorrendo em risco à saúde pública.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

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

I – Fraudados:

- **a)** 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)** 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) 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)** 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;

II – Falsificados:

- **a)** As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em legislação concernente;
- **b)** Que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado no SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) Que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- **d)** Que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
 - e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
- **f)** E os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

CAPÍTULO IV - DAS PENALIDADES

Art. 120º As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- **Art. 121º** Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares, referentes aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
 - I Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
 - a) Será usada como forma de orientação para a correção do problema. Esta advertência deverá ser descrita no relatório ou planilha de inspeção, com a ciência do infrator.
 - II Multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III Apreensão ou condenação no caso de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou apresentarem qualquer irregularidade que possa influir na qualidade do produto final e na segurança do consumidor ou ainda que forem adulterados ou apresentarem problemas de rotulagem;
- IV Suspensão de atividade, no caso de ações que causem risco ou ameaça à Saúde Pública ou nos casos em que a empresa não cumpre as determinações do SIM, após esgotadas todas as possibilidades de entendimento;
- **V** Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VI Suspensão de produto: nos casos em que o SIM verificar a não conformidade no uso de aditivos, quando for verificado o não cumprimento do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto em questão, ou ainda for verificada pelo responsável pelo SIM a falta de condições estruturais adequadas para a produção de determinado produto;
- **VI** Cancelamento do registro do estabelecimento: poderá ocorrer por motivo de interdição ou suspensão das atividades, pela não concretização da transferência de registro em tempo, pelo não pagamento de dívidas com a Prefeitura Municipal.
- § 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.
- § 2º A suspensão de e a interdição serão levantadas nos termos do disposto no após atendidas as exigências que as motivaram.

Parágrafo Único. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 122º Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades para infratores não primários ou no caso de ações com dolo e má fé:

I - Multa leve - de 11 a 30 UPF's;

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- b) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
 - c) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- d) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
- e) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- f) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- g) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- h) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos RTIQs.
- i) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;
- k) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;



- l) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- m) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- n) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;
- o) aos responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM;
- p) por descumprimento de ofícios, termos de compromisso e prazos estabelecidos pelo sim;
- q) por apresentar análise microbiológica e/ou físico-química de água e/ou produto em desacordo com a legislação vigente;
 - r) por infringirem qualquer um dos itens citados neste decreto, a juízo do SIM.
 - II Multa moderada de 31 a 50 UPF's;
- a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal registrados no SIM que não tenham sido inspecionados pelo mesmo;
 - b) aos que usarem indevidamente o carimbo da Inspeção Municipal;
- c) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou amplificações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
 - d) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- e) aos que expedirem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da inspeção municipal;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
- g) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- h) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- i) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- j) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
 - k) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- I) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- m) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM.
 - III Multa grave de 51 até 100 UPF's.
- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou por órgão estadual;
- c) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
- d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;
- e) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- f) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;
- g) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- h) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção municipal.
 - i) por receber animais sem a Guia de Trânsito Animal GTA;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

j) para abate sem a presença do médico veterinário, rompimento de lacre, industrializar produtos suspensos, dar destino diferente do devido pela inspeção ou qualquer outra situação que caracterize "burlar a fiscalização";

k) para casos que coloquem em risco eminente a saúde pública.

Parágrafo Único. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da suspensão de atividades, da interdição total ou parcial de instalações, do cancelamento de registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

- Art. 123º Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.
- **Art. 124º** Para efeito da fixação dos valores da multa serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.
 - § 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
 - I O infrator ser primário na mesma infração;
 - II A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
 - IV A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
 - V A infração ter sido cometida acidentalmente;
 - VI A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
 - VII A infração não afetar a qualidade do produto;
- **VIII** O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
 - **IX** O infrator ser proprietário de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte.
 - § 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
 - I O infrator ser reincidente específico;
- II O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- III O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
 - IV O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
 - V A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
 - VI O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
 - VII O infrator ter agido com dolo ou com má-fé;
- **VIII** O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
- § 3º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica;
- § 4º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
- Art. 125º As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.
 - § 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:
- I Parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênicosanitárias adequadas de funcionamento;
- II Total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.
- § 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

CAPÍTULO V - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

- **Art. 126º** 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.
- Art. 127º O auto de infração será lavrado pelo servidor responsável do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do SIM.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- Art. 128º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator e as demais arquivadas no SIM junto a documentação da firma.
- **Art. 129º** O auto de infração deve ser claro, preciso, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.
- **Art. 130º** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.
- § 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto.
- § 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.
- § 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.
 - § 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.
- § 5º A manifestação do servidor responsável pelo SIM quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.
- Art. 131º O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão caberá:
- § 1º em primeira instância, ao Secretário municipal da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente.
- § 2º Após a ciência da decisão proferida, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Prefeito Municipal que decidirá em segunda e última instância com o parecer do Procurador Geral do Município
 - Art. 132º Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:
 - I Fora do prazo;
 - II Por pessoa não legitimada;
 - III Após exaurida a esfera administrativa.

Parágrafo único. 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. 133º O auto de infração será lavrado em modelo próprio estabelecido pelo SIM.



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

- **Art. 134º** A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.
- Art. 135º Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para defesa e recurso, sem apresentação destes, ou apreciados os mesmos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.
- **Parágrafo único.** O recolhimento de produtos que, comprovadamente, coloquem em risco a saúde pública ou que tenham sido adulterados ou falsificados poderá ser divulgado.
- **Art. 136º** O Processo deverá ser encaminhado à Secretaria Municipal de Finanças para as devidas cobranças, quando for o caso.
- Art. 137º Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
- **Art. 138º** O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM o comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.
- § 1º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "caput" do presente artigo é contado a partir do final do prazo para apresentação de recursos pelo infrator.

Parágrafo único. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

TÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **Art. 139º** Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.
- Art. 140º As dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas junto ao Serviço de Inspeção Municipal, na Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente de Quevedos.
- Art. 141º Os servidores do SIM, com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma produtos de origem animal.
- Art. 142º É de responsabilidade do quadro de servidores do SIM a elaboração das Normas Técnicas, das quais constará o detalhamento das instalações referentes à produção de carne e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, produtos de abelhas e derivados, bem como requisitos para registro e funcionamento dos estabelecimentos, os requisitos para



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

registro de produtos, o cronograma dos exames laboratoriais de água, matérias primas e produtos, dentre outros detalhamentos necessários.

Art. 143º As autoridades civis e militares com encargos policiais darão todo o apoio, desde que solicitadas, aos servidores do SIM, mediante identificação quando no exercício do seu cargo, conforme art. 57 da Lei Estadual Nº 6503, de 22 de dezembro de 1972.

Art. 144º Ficam o Serviço de Inspeção Municipal e o Secretário Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente encarregados dos atos complementares que se fizerem necessários para cumprimento deste regulamento.

Art. 145º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se.Publique-se.Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Quevedos, Estado do Rio Grande do Sul, aos quatro dias do mês de dezembro do ano de dois mil e vinte e quatro.

Mauro Daniel Bayer Prefeito Municipal

Arlã Patric Bandeira da Silva Procurador Municipal



ANEXO I

NOTIFICAÇÃO

	N°/20
Estabelecimento:	
SIM N°:	
CPF/CNPJ:	
Endereço:	
Prezado (a) Senhor (a), Pela presente, venho notificar este conformidade abaixo:	estabelecimento acerca da não
Com fundamento na(s) disposição (ões) legal (ais) do (a): () Lei Resolução	
Nº de de de de e demais atos normativos.	, art, publicado por
O estabelecimento tem o prazo de 05 (três) dias úteis para apreser	itação do Plano de Ação ao SIM.
Serviço de Inspeção Municipal	
Assinatura do notificado	
Quevedos. d	e de 20



ANEXO II

PLANO DE AÇÃO

Estabelecimento: Data://									
O estabeleciment se compromete relacionada apont () Notificação N° () Interpretação () Outra	a adotar todas ada na data de	s as ações /	previstas par /, em	ra correção da resposta a:	não confo	ormidade abaixo			
Não	Ação corre	tiva a ser ad	dotada (2)	Ação preven	tiva a ser a	dotada (2)			
conformidade(1)	Descrição detalhada	Data de início (3)	Data de conclusão (4)	Descrição detalhada	Data de início (3)	Data de conclusão (4)			
 (1) Deve ser transcrita sem alteração da informação registrada pelo SIM (2) Deve ser descrita a forma exata e detalhada da ação que será adotada pelo estabelecimento (3) Prazo inicial previsto para a aplicação da ação corretiva e/ou preventiva correspondente especificada. (4) Prazo final previsto para finalização da ação corretiva e/ou preventiva correspondente especificada. 									
	Ass. do	representa	ante legal pelo	estabelecimen	to				
Ass. do representante legal pelo estabelecimento USO DO SIM Após avaliação preliminar do presente plano, verificou-se que as ações elencadas são: () Satisfatórias, ficando o presente plano APROVADO () Insatisfatórias, ficando o presente plano REPROVADO Obs:									

Assinatura do servidor designado



ANEXO III

AUTO DE INFRAÇÃO

							Nº	/20)
A = (a)	مانوه ماد	maŝa da		da a.a	- d- 20	.	L		
		mês de							
		Lei Municipal Nº							
		, de							
-		INSPEÇÃO						(a)	
							-	stro	
	_	CPF/CNPJ				, incorrido		to	
				•		incorrido		n se	_
IIII açao		 							
							rovicto		
	do seima re	forido Docreto				, P	revista	no	art.
		ferido Decreto.		C·				. 1 ~	
		rator, o presente	-			-		-	=
		escrito, dentro de		J (dez)	dias, ao S	ecretario i	/lunicip	ai da Si	VIDRIC
сото аете	sa e ao Prete	eito Municipal con	no recurso.						
		Servi	ço de Inspeç	ão Mur	nicipal				
				_					
	Accinatur	a do responsáve	al logal			CPF			
	Assiriatui	a do responsave	ei iegai			CFF			



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

ANEXO IV AUTO DE ADVERTÊNCIA

								Ν	10	/20)
REFERENTE AO A	UTO DE INI	FRAÇÃ	.O N°	/_		_					
Ao(s) dias minutos,, de o, de o, de o, sr.(a)	com fundar de de SERVIÇO	DE	na(s) dis de 2 INSPE , F	sposiçã 20, de ÇÃO , re Registr	art art 20 MU spons	NICII Sável	gal(ais _, assi art PAL legal Nº_) da L m com ADVE pelo	ei Mono e de ERTE estab	Iunicip Decre emais oelecir CPF/	eto Nº eto Nº atos (a) mento CNPJ
		Serviço	de Insp	eção N	/lunici	pal					
Assinatura do r	esponsável	legal				C	:PF				
Quevedos, de	·		de 20								



ANEXO V

AUTO DE MULTA

								N	o	/20
REFERI	ENTE AO AU	TO DE I	INFRAÇ <i>Î</i>	ŎΝ°_		/				
Ao(s)	dias do _ minutos, coi	o mês d m base	e		 al No	do and	o de 20_	, às		horas e
de 20	_ minutos, coi _, assim com	io no De	ecreto M	unicipal			_, ac . de	_		de
	demais atos									
					_		_			
							sito			à
						, ba	aseado no	o art		do Decreto
	referido, esta								₹\$_	
process	ecolhimento do transitado e tiva do municí	em julga		-		-	-	-		
				Sonvice	do In		Municipo			
	Aggingture	do roop a			ue III	speçau	Municipa			
	Assinatura d	ιο τεέμο	nisavei le	iyai			OFF			



ANEXO VI

AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

					Nº	/20
REFERENTE A	O AUTO DE II	NFRAÇÃO Nº	/			
THE ENERGY OF		₩ 10 Q/ 10 14 <u> </u>				
Ao (s) o minuto de 20, assim	s, com base	na Lei Municipa	I Nº	, de	_de	
de 20, e de presente AUT(responsável le	mais atos no O contra o	rmativos, o SE (a) Sr.(a) _	RVIÇO E	DE INSPEÇÃ	O MUNICIPA	L lavrou o ,
CPF/CNPJ						
(s) abaixo especonsumo, () de referido.						
O (s) () produto em	o (s) ()rótulo	dep	oósito	referido (s) f		eendido (s) no sob
responsabilidade	e do (a) Sr.(a)					
		Serviço de Ins	peção Mu	nicipal		
Assin	atura do respo	onsável legal		CPF		
		Ouo	vedes	do		da 20



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

ANEXO VII

AUTO DE APREENSÃO E CONDENAÇÃO

			Ν	°/20	
REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO) N°/				
Ao (s) dias do mês de minutos, com base na de 20, assim com de 20, e de CONDENAÇÃO do	Lei Municipal no no Decreto M mais atos norn	Nº /lunicipal Nº nativos, efetuo (s)	a A	e , de PREENSÃC prod	_de de Eduto
(s)					
condições sanitárias				em	
pertencentes/procedentes					
_, à					sito SIM
Nº CPF/CNPJabaixo descritos:		,observando	os	procedimer	ntos
Serviço o	de Inspeção Mur	nicipal			
				-	
Assinatura do responsável legal		CPF			
	Quevedos,	de		de 20_	



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

ANEXO VIII

TERMO DE SUSPENSÃO PROVISÓRIA

() CAUTELAR () SANÇÃO

()	Do	processo		fabricaçã () Das			` '	•	oduto Total	(s)
									Nº _	/:	20
REFE	RE	NTE AC	AUTO DE INF	RAÇÃO N	1 °/_						
minut	os,	com ba	do mês de se na Lei Muni	cipal N⁰	, de	e	de _			de 2	0,
dema PRO\	iis VIS0	atos r ORIAME	Decreto Municip ormativos, o NTE o estabe o (a) Sr.(a)	SERVIÇ lecimento	O DE 11	NSPE	ÇÃO	MUNIC	CIPAL	SUSPI	ENDE
à CPF/ estab	C	NPJ _cimento	sujeito às per nação até resol	nalidades	administra	, tivas	ficano e crin	Registi do o ninais c	ro SIN respo aso na	/I Nº nsável ão cum	pelo
			s	Serviço de	Inspeção N	Munic	ipal				
		Assinat	ura do responsa	ável legal		-	СР	F			
					Ouovodo	c	do			do 20	1



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

ANEXO IX AUTO DE INTERDIÇÃO

() CAUTELAR () SANÇÃO

	Nº/20
REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N°/	
Ao (s), dias do mês de do ano de 20, às minutos, com base na Lei Municipal Nº, de de assim como pelo Decreto Municipal Nº, de de demais atos normativos, o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL INTI	de 20, de 20 e
) PARCIALMENTE () TOTALMENTE por tempo estabelecimento, destabelecimento, sito,	e propriedade do (a) à
Nº, CPF/CNPJ responsável pelo estabelecimento sujeito às penalidades administrativa de que não poderá fazer funcionar o local interditado, até conformidades/ilegalidades apontadas.	, ficando o as e criminais e ciente
Serviço de Inspeção Municipal	
Assinatura do responsável legal	 CPF
Quevedos, de	de 20



ANEXO X

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N	l° (quando	couber)
O Estabelecimento propriedade do (a) Sr.(a) sito à		,
sito à CPF/CNPJ	Pagistro SIM Nº	de acordo com a
Lei Municipal Nº, de de		
Decreto Municipal Nº, de de	dc 20_ de de	20 e demais atos
normativos, teve o seu REGISTRO CANC deste Município, de acordo com o art	_	_
Serviço de	Inspeção Municipal	
Assinatura do responsável legal		
	Quoyodos do	do 20



Rua Humaitá, 69 – Fone/FAX: 0xx (55) 3279-1077 CEP 98.140-000 – Quevedos - RS

ANEXO X MODELOS DE CARIMBOS



MODELO 1: 6,0 cm de diâmetro, fonte glacial indifference



MODELO 1: 6,0 cm de diâmetro, fonte glacial indifference



MODELO 1: 6,0 cm de diâmetro, fonte fonte glacial