



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 043/2019
DE 26 DE JULHO DE 2019

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N.º 2358/2017, DE 28.09.2017, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM - NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

ANTONIO JOSÉ BIANCHIN, Prefeito Municipal de São José do Ouro, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

D E C R E T A:

Art. 1º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de São José do Ouro, (SIM) nos termos da Lei Federal n.º 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal n. 2358/2017, de 28.09.2017, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento e Meio Ambiente.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de São José do Ouro, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização, comércio e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

Parágrafo único. A competência para realizar a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de que trata este Decreto, e das Leis indicadas no Art. 1.º é privativa de servidor efetivo com formação em curso de nível superior em Medicina Veterinária.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, obedecerá às normas constantes deste Decreto, com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Coordenador do "SIM", fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais que diga respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2.º deste Decreto.

§ 1º A função de Coordenador do "SIM" será exercida pelo Secretário da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo, ou por servidor designado e com lotação na referida Secretaria.

§ 2º Além deste Regulamento, outros que virão por força deste Artigo poderão abranger as seguintes áreas:

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

- a) A classificação do estabelecimento;
- b) As condições e exigências para registro;
- c) A higiene dos estabelecimentos;
- d) A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- e) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) O registro de rótulos;
- h) As análises laboratoriais;
- i) O trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- j) A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 5º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

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

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

Art. 6º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I - Matadouro-frigorífico: assim denominado o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

II - Fábrica de embutidos e produtos cárneos: assim denominado o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 7º Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - Usina de beneficiamento de leite: assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - Fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

Art. 8º Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - Entrepasto de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

II - Fábrica de conservas de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Art. 9º Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja avícola: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

II - Entrepasto de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

III - Fábrica de conservas de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Art. 10. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - Casa do mel: assim definido o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

II - Entrepasto de mel e cera de abelhas: assim definido o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 11. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao "SIM" de seus projetos e localização.

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

Art. 13. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no "SIM" ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se obter registro junto ao "SIM" - Sistema de Inspeção Municipal.

Art. 15. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§ 1.º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para registro e outro para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

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

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

Art. 16. O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Prefeito Municipal;
- II - Plantas de situação e localização;
- III - Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV - Plantas de cortes e fachadas;
- V - Memoriais de construção;
- VI - Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

VII - Projeto prevendo o tratamento de efluentes aprovado pelo órgão competente;

VIII - Memorial econômico-sanitário;

IX - Certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único. O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de vistoria prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 17. Somente após a aprovação dos projetos é que o requerente poderá dar início às obras.

Art. 18. Concluídas as obras e instalados os equipamentos será requerido ao "SIM" a vistoria de aprovação e autorização para o início das atividades.

Parágrafo único. Concedida autorização para o início das atividades compete ao "SIM" instalar, de imediato, a inspeção no estabelecimento.

Art. 19. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação realizada pelo "SIM".

Parágrafo único. As plantas e suas alterações deverão ser previamente aprovadas pelo "SIM".

Art. 20. O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III

IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

Art. 21. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fica responsável pela aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA n.º 368/97 e alterações posteriores.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 22. Todos os estabelecimentos referidos no Parágrafo único do artigo anterior deverão possuir implantadas as Normas de Boas Práticas de Fabricação, salvo os casos especiais que apresentarem as devidas justificativas, e cujo pedido será analisado pelo SIM que poderá deferi-lo ou não.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 23. A verificação da implantação pelos estabelecimentos, das BPF será feita mediante auditoria anual do SIM.

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

§ 2.º O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 24. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de São José do Ouro estará sujeitos às seguintes condições:

§ 1.º O abate e a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§ 3.º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

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

CAPÍTULO V

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 25. Os estabelecimentos relacionados neste Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 26. O estabelecimento deverá ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 10 (dez) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 27. Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- I - 800 (oitocentos) litros por bovino;
- II - 500 (quinhentos) litros por suíno;
- III - 200 (duzentos) litros por ave e
- IV - 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 28. Todos os estabelecimentos devem dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades.

Art. 29. Os estabelecimentos devem dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 30. Os estabelecimentos devem possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 31. Os estabelecimentos devem ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, bem como os parapeitos das janelas devem ser chanfrados.

Art. 32. Os estabelecimentos devem possuir forros de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

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

Art. 33. Os estabelecimentos devem dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, sendo que a dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 34. Os estabelecimentos devem dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 35. Os estabelecimentos devem dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, bem como pias, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 36. Os estabelecimentos devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 37. Os estabelecimentos devem dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 38. Os estabelecimentos devem dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 (setenta e cinco) centímetros do piso.

Art. 39. Os estabelecimentos devem dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo, também ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

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

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

Art. 41. Os estabelecimentos devem prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 42. Os estabelecimentos devem dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, bem como, imprescindivelmente, provido de eficiente proteção contra roedores.

Art. 43. Os estabelecimentos devem dispor de depósitos para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 44. Os estabelecimentos devem dispor de dependência, quando necessário para uso como escritório da administração, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

CAPÍTULO VI

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 45. Fica permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

§ 1.º O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

§ 2.º A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§ 3.º Após as operações de abate serão utilizados lacres nos alçapões de insensibilização.

Art. 46. Para o abate de suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, sendo que quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 47. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 48. É permitida a evisceração, sob as vistas de funcionário do "SIM" em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal.

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

Art. 49. Os estabelecimentos devem executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 50. Após o processo de abate deverá haver a marcação da cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

CAPÍTULO VII

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 51. Com relação a inspeção "ante-mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos artigos 106 a 109 do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

Art. 52. Fica determinado o cumprimento, no que se refere à inspeção "post-mortem" do disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 242, do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações.

Art. 53. No que se refere à matança de emergência, deverá ser considerado o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 54. No que se refere à inspeção de leite e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 55. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 45 a 48 deste decreto, e as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 56. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados, em locais destinados a este fim, devendo, igualmente, o sangue, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

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

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

CAPÍTULO VIII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 57. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 58. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, e, quando necessário, durante a manipulação, bem como na saída de sanitários.

Art. 59. Deverão ser marcados o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, e demais utensílios, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, sendo que, utilizar-se-ão as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 60. É obrigatória a lavagem e desinfecção diária e convenientemente dos pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 61. Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 62. Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos, bem como a utilização de protetores de cabeça (gorro e capacete, quando necessário) e botas.

Art. 63. É obrigatória a desinfecção dos equipamentos e instrumentos pelo pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis, com produtos apropriados e aprovados, devendo ser usados uniformes diferenciados, nestes casos.

Art. 64. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 65. Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 66. É obrigatória a lavagem e desinfecção, tantas vezes quanto necessário, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para repouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 67. Os estabelecimentos devem inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 68. Os produtos comestíveis, durante a sua obtenção, embarque e transporte, devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 69. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 70. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

Art. 71. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 72. Os estabelecimentos ficam obrigados a inspecionar, previamente, os contingentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando os que forem julgados sem condições de uso.

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

Art. 73. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 74. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 75. É obrigatória a higienização diária, ou sempre que necessário, dos instrumentos de trabalho.

Art. 76. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades no estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

CAPÍTULO IX

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 77. O "SIM" deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Parágrafo único: A inspeção “*ante e post-mortem*” é privativa do Médico Veterinário, excepcionalmente, poderá ser atribuída a profissional de nível médio, devidamente treinado, e sempre sob a supervisão daquele.

Art. 78. O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPÍTULO X

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 79. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústria e/ou no comércio de São José do Ouro, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes *in natura*, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 80. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados, conforme as disposições estabelecidas em Norma Técnica de Rotulagem, constantes do ANEXO I deste Decreto.

Art. 81. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa em produtos industrializados, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 82. As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

Art. 83. As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria n.º 304 de 22 de Abril de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e suas alterações posteriores, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§ 1.º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento, a palavra "SIM" a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal" e o nome do Município de São José do Ouro.

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

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 84. Os carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal - SIM seguirão o seguinte padrão:



Formato: Losangular

Medida: 5 cm de diâmetro

Uso: Carcaças.

Medida: 5 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra "INSPECIONADO"

Uso: Etiquetas lacre, testeiras de embalagens de peso superior a 2 (dois) Kg.

Medida: 2 cm de uma extremidade a outra onde está descrito a palavra "INSPECIONADO"

Uso: Embalagens com 2 (dois) Kg ou inferior a 2 (dois) Kg.



Formato: Circular

Medida: 3 cm de diâmetro

Uso: Aprovação de documentos, plantas, rotulagens e outros.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

CAPÍTULO XI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 85. As infrações às disposições deste Decreto serão aplicadas conforme a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

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

II - desacato, suborno ou simples tentativa;

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

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 86. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - Multa de até 500 (quinhentas) Unidades de Referência do Município - URMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

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

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

§ 1.º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício arдил, 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.

§ 2.º A interdição de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

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

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 87. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - 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;

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - Não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - Não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 88. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - Nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal.

II - Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 89. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

Quando mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

A alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

A supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

A conservação com substâncias proibidas;

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

III - Falsificações:

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

Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 90. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - Multa de 200 (duzentas) URMs:

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

b) Aos que acondicionarem ou embalsamarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

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

e) Aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

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

g) 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;

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

i) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

j) as pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

l) Aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;

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

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

o) Aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

p) 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;

q) Os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

II - Multa de 400 (quatrocentos) URMs:

a) Aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

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

c) Aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) Aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

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

i) Aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal - DFDSA -Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;

j) Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

l) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

m) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
n) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

III - Multa de 500 (quinhentos) URMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 91. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 92. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

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

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

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

§ 4.º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 93. 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 razão social.

Art. 94. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

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

Art. 95. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 96. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

§ 1º. O Coordenador terá o prazo improrrogável de 10 (dez) dias para proferir sua decisão.

§ 2º. Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do SIM, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, ao Prefeito Municipal, que decidirá, no mesmo prazo, em segunda e última instância.

§ 3º. A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada junto ao Serviço de Inspeção Municipal que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 97. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, sendo que após a publicação desta última decisão, em local público e visível, a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 98. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

III - Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 99. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, 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 novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 100. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

CAPÍTULO XII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 101. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria n.º 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e alterações posteriores a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

I - O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido: 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais.

II - O cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido: 01 (uma) análise microbiológica anual, por produto, para agroindústrias com mais de 03 (três) produtos registrados, sendo que para agroindústrias com até 03 (três) produtos registrados poderão ser realizadas até 02 (duas) análises por produto/ano. As análises físico-químicas serão realizadas sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

III - As análises físico - químicas e microbiológicas da água, carnes e produtos cárneos, pesca produtos de pesca, leite e derivados devem conter as informações do artigo 3º da Resolução nº 020/2003 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul, ratificada pela Portaria nº 537/2003. Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessárias.

IV - Para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano e para mel serão realizadas 01 (uma) análise físico - química anualmente.

Parágrafo único. A periodicidade da realização das análises laboratoriais poderá ser alterada, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 102. Considerando os padrões legais com o aparecimento de uma análise insatisfatória do produto final, obrigatoriamente o estabelecimento fará uma revisão das Boas Práticas de Fabricação, por um Técnico Responsável com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em até 20 (vinte) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 103. Após a revisão das Boas Práticas de Fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra para análise.

Parágrafo único. Se essa análise apresentar-se novamente insatisfatória, ou seja, fora dos padrões, o estabelecimento produzirá, somente para análise, 03 (três) lotes do produto que apresentou problema.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 104. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os técnicos do SIM.

Parágrafo único. Os lotes destinados para análise ficarão armazenados no estabelecimento e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 105. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais 03 (três) lotes para análises, conforme o artigo 102.

Art. 106. O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro do cronograma estabelecido pelo SIM, os resultados das análises físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno, será autuado e terá suas atividades suspensas.

O estabelecimento que terá uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

Parágrafo único. O estabelecimento que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberado após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação em acordo com os padrões legais vigentes e revisão do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 107. Consideram-se, como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a Resolução nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra referência adotada pelo laboratório.

CAPÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 108. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 109. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

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

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

II - Princípios básicos ou composição centesimal;

III - Tecnologia do produto.

Art. 110. As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 111. Sempre que possível o Município deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 112. O "SIM" organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo, sendo que a inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 113. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar, trimestralmente, dados estatísticos de produção.

Art. 114. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 115. As situações não previstas no presente regulamento, no que couber, serão decididas observadas supletivamente o Decreto Estadual nº 39.688/1999 e o Decreto Federal nº 30691/1952, e suas alterações posteriores.

Art. 116. Fica revogado o Decreto nº 069/2018, 29 de novembro de 2018.

Art. 117. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 26 DE JULHO DE 2019

ANTONIO JOSÉ BIANCHIN
PREFEITO MUNICIPAL

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM 26 DE JUNHO DE 2019

ZEFERINO MARCANTE
SEC. DA ADMINISTRAÇÃO

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO - I

NORMA TÉCNICA DE ROTULAGEM

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente, no caso das empresas registradas no município o órgão é o SIM, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Cabe à empresa fabricante registrada no SIM o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

1 - Registro de Produtos

Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados no sistema de protocolo do SIM, efetuada através da entrega de documentação específica prevista no Decreto 043/2019, de 26.07.2019, acompanhado do REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, conforme as disposições do ANEXO II, do Decreto 043/2019.

Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas, de acordo com o ANEXO II, e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s). Em alguns casos poderão ser anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise, etc.

No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA nº 01/2003, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Quando se trata do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ, e no caso de produtos que não possuam legislação específica (RTIQ), a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do SIM. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do coordenador do SIM.

Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer, favorável ou não, do SIM que tomará a decisão com base na legislação vigente.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

2 -Legislações pertinentes

Consultar a Resolução RDC nº. 278/2005, com a finalidade de verificação se o produto de origem animal necessita de registro.

Verificar a exigibilidade e enquadramento do produto, tocante ao Registro Técnico de Identificação e Qualidade - RTIQ - de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

3 - Informações Obrigatórias

Denominação de venda do produto

Lista de ingredientes

Conteúdo líquido

Identificação de origem

Nome ou razão social e endereço do estabelecimento

Nome ou razão social e endereço do importador (para produtos importados)

Carimbo da Inspeção Municipal

Categoria do estabelecimento

CNPJ

Conservação do produto

Marca comercial do produto

Data de fabricação

Data de validade

Lote

Expressão de registro do rótulo

Composição

Instruções sobre o preparo e o uso do produto

4. Considerações Gerais

4.1 Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal;

Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

Indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

4.2 As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de produtos de origem animal fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

4.3 Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

4.4 A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.

5 - Apresentação e Distribuição da Informação Obrigatória

5.1 Deve constar do painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

5.2 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

5.2.1 Denominação (nome) de venda do produto de origem animal:

5.2.1.1 O nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

5.2.1.2 A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.

5.2.1.3 A denominação (nome) ou a denominação e a marca do produto de origem animal deverá (ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

Quando em um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações (nome) indicadas na alínea “a”; e

Poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, as quais devem estar junto ou próximas da denominação (nome) do produto de origem animal. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido. Por exemplo:

No caso de queijos condimentados: quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA.

Se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão “condimentado”. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO

Após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO.

A nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na Resolução N° 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

5.3 Lista de ingredientes:

A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração);

Com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar do rótulo uma lista de ingredientes;

A lista de ingredientes deve constar do rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.", de acordo com o especificado abaixo:

Todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

Quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes; não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

A função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal; e

Seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

Alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamento Técnico Específico.

5.4 Conteúdos líquidos:

O(s) conteúdo(s) líquido(s) deve(m) ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

Produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso deverão indicar no rótulo: "deve ser pesado em presença do consumidor".

Os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação bem visível -"DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

Os produtos de carne ou derivados, inclusive em conserva, que não estejam contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro, e que, por sua natureza, possam sofrer perda sensível de peso (tais como presunto, produtos salgados, defumados e outros), deverão trazer, no rótulo ou revestimento (de papel celofane papel alumínio ou similar), a indicação bem visível "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também, de forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

5.5. Identificação da Origem.

Deverá ser indicado:

O nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

Endereço completo;

País de origem e município;

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

Número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente.

Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em ", "produto" ou "indústria".

Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;

Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;

Carimbo Oficial da Inspeção Municipal;

Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SIM;

CNPJ;

A especificação "Indústria Brasileira";

Conservação do produto: deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do produto;

Marca comercial do produto;

Identificação do lote: todo o rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o produto de origem animal, de forma que seja visível, legível e indelével. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios.

Para indicação do lote, pode ser utilizado:

a) Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

b) A data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano:

- Data de fabricação;
- Prazo de validade.

Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

- a) deve ser declarado o "prazo de validade";
- b) do prazo de validade deve constar, pelo menos:

"O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente"



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

- O dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;
- O mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de" (ano);

c) O prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

"consumir antes de...";
"válido até..." ;
"validade..." ;
"val:..." ;
"vence..." ;
"vencimento..." ;
"vto:..." ; ou
"venc:.....".

d) As expressões estabelecidas no item "c" deverão ser acompanhadas de:

- Prazo de validade; ou,
- Indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou
- De impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano.

Toda informação deve ser clara e precisa.

e) O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismo, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

f) Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens.

"O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente"



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

g) Em particular, para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.

Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a -18°C (freezer): ...";

"validade a - 4°C (congelador): ..."; ou

"validade a 4°C (refrigerador): ...".

- Composição do produto;
- Indicação da expressão: Registro no Sistema de Inspeção Municipal SIM/Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo sob nº ___/___
- Instruções sobre o preparo e uso do produto: quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do produto de origem animal.
- Informações nutricionais: seguir a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA. Os rótulos de carnes in natura, refrigeradas e congeladas, não necessitam declaração da informação nutricional.

a) A expressão "Contém Gordura Vegetal": quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL**.

b) Expressões "Contém glúten" ou "Não contém glúten": Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

"O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente"



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

- c) Expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial;
- d) “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e
- e) “Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;
- f) “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais;
- g) “Sabor artificial de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Colorido artificialmente” quando o produto utilizar corantes artificiais.

6. No que se refere à Rotulagem de Produtos de Origem Animal Específicos

6.1 OVOS:

Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA.

Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões:

- a) O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;
- b) Manter os ovos preferencialmente refrigerados

As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

6.2 CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS ou CONGELADOS:

Resolução - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA.

Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

- a) Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
- b) Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

- c) Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- d) Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO MEIO AMBIENTE E TURISMO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ANEXO - II

REGISTRO DE MOMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:		Nº sequencial do produto:	
Razão Social:			
CNPJ:		Classificação do Estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:		CEP:	Município:
			UF:
Tel.(s)		E-mail:	

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração do Processo de Fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de Rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração da Composição do Produto	<input type="checkbox"/> Alteração de Croqui de Rótulo

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:	
Marca Comercial:	Tipo do Rótulo:
Tipo da Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria Prima)	Quantidades: (kg ou L)	Percentuais (%)
TOTAL		

AUTENTICAÇÃO

DATA	ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	-----------------------------------

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

PROCESSO DE FABRICAÇÃO
(descrever todas as operações)

AUTENTICAÇÃO

DATA	ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	-----------------------------------

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

CONTROLE DE QUALIDADE

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

PARECER DO COORDENADOR DO SIM

São José do Ouro ____ de _____ de 20__

AUTENTICAÇÃO

DATA	ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

“O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente”



MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO

Estado do Rio Grande do Sul

CHECK-LIST

REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Nome:			CNPJ				
S.I.M		Rótulo		Produto			
Dou conformidade às informações prestadas pelo interessado neste formulário. Com relação ao módulo no pedido, atesto que:					C	NC	NA
a) O modelo e representação em croqui () rótulo impresso ()							
b) Consta o nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo as discriminações estabelecidas.							
c) Consta o nome da firma responsável.							
d) Consta o nome da firma que completou as operações de acondicionamento.							
e) Consta o carimbo oficial da Inspeção Municipal, nas formas e dimensões previstas.							
f) Consta a natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial segundo o Decreto que regulamenta o SIM.							
g) Consta a localização do estabelecimento, com especificações do Município e Estado.							
h) Consta a marca comercial do produto.							
i) Consta local para indicação da data de fabricação.							
j) Consta o prazo de validade.							
k) Consta a indicação de quantidade, ou quando não for possível indicá-la, consta expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor" e o peso da embalagem.							
l) Consta a fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto.							
m) Consta a expressão 'INDÚSTRIA BRASILEIRA'.							
n) Consta a indicação do aditivos utilizados.							
o) Consta a expressão "Colorido Artificialmente".							
p) Consta a expressão "Aromatizado Artificialmente".							
q) Consta a expressão indicando forma de conservação "Mantenha Refrigerado de ...º a ...º" ou "Mantenha Sob Temperatura Ambiente".							
r) Consta CNPJ e Inscrição Estadual.							
s) Consta a Expressão "Registrado na Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo Sob nº....".							
Parecer Técnico:							

"O Ouro desta Terra está no Coração de sua Gente"