Diário Oficial Eletrônico

Município de São José do Ouro/RS

Criado pela Lei Municipal nº 2456/2019 de 15.07.2019

"O ouro desta terra, está no coração de sua gente"

Endereço: Avenida Laurindo Centenaro, 481 - CEP 99870-000

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO N.º 068/2022
DE 31 DE MAIO DE 2022

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR EM DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DO MUNICÍPIO, NO VALOR DE R$ 205.000,00 (DUZENTOS E CINCO MIL REAIS).

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,

Considerando as disposições da Lei Municipal n.º 2579/2021, de 14.10.2021,

D E C R E T A:

Art. 1º Abertura de crédito suplementar no valor de R$ 205.000,00 (DUZENTOS E CINCO MIL REAIS), em conformidade com as disposições do inciso X, do art. 18, da Lei Municipal n.º 2579/2021, de 14.10.2021 classificado na seguinte dotação orçamentária:

ORGÃO:	06 – SEC. AGRI. DESENV. M. AMB. E TURISMO				
UNIDADE:	01 – SEC. AGRI. DESENV. M. AMB. E TURISMO				
ATIV/PROJ:	2052	PERFUR, INSTAL E CONSERV POÇOS ARTESIANO			
RUBRICA:	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO	159	R$	50.000,00

ORGÃO:	11 – ENCARGOS GERAIS				
UNIDADE:	01 – ENCARGOS GERAIS				
ATIV/PROJ:	2015	AMORTIZAÇÃO DA DÍVIDA PÚBLICA			
RUBRICA:	3.2.90.21.00	JUROS SOB A DIVIDA POR CONTRATO	331	R$	105.000,00
	4.6.90.71.00	PRINCIPAL DA DIVIDA POR CONTRATO	344		50.000,00

Art. 2º Servirá de recursos para cobertura do valor que trata o artigo anterior, redução orçamentária na ordem de R$ 205.000,00 (DUZENTOS E CINCO MIL REAIS), na seguinte classificação:

ORGÃO:	02 – GABINETE DO PREFEITO				
UNIDADE:	01 – GABINETE DO PREFEITO				
ATIV/PROJ:	2005	MANUT DAS ATIVIDADES DO GABINETE			
RUBRICA:	3.3.90.39.00	OUTROS SERV TERC – PES JURIDICA	25	R$	15.000,00

ORGÃO:	03 – SECRETARIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO				
UNIDADE:	01 – SECRETARIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO				
ATIV/PROJ:	1099	AQUISIÇÃO DE IMOVEL PARA O MUNICIPIO			
RUBRICA:	4.4.90.61.00	AQUISIÇÃO DE IMOVEL	49	R$	5.000,00

ORGÃO:	04 – SECRETARIA DA FAZENDA				
UNIDADE:	01 – SECRETARIA DA FAZENDA				
ATIV/PROJ:	2152	MAN ATIVIDADES TRIBUTAÇÃO E FISC TRIB			
RUBRICA:	3.3.90.40.00	SERV TEC DA INFO E COMUNICAÇÃO - PJ	63	R$	5.000,00
	4.4.90.52.00	EQUIPAMENTOS E MAT PERMANENTE	65		5.000,00

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

ORGÃO:	04 – SECRETARIA DA FAZENDA				
UNIDADE:	01 – SECRETARIA DA FAZENDA				
ATIV/PROJ:	2013	MAN DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DA FAZENDA			
RUBRICA:	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO	53	R$	30.000,00
	3.3.90.39.00	OUTROS SEV TERC – PES JURIDICA	58		20.000,00

ORGÃO:	05 – SECRETARIA MUN DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E LAZER				
UNIDADE:	01 – M.D.E				
ATIV/PROJ:	1003	AQUISIÇÃO DE EQUIP MOVEIS E UTENSILHOS			
RUBRICA:	4.4.90.52.00	EQUIPAMENTOS E MAT PERMANENTE	101	R$	10.000,00

ORGÃO:	06 – SEC. AGRI. DESENV. M. AMB. E TURISMO				
UNIDADE:	01 – SEC. AGRI. DESENV. M. AMB. E TURISMO				
ATIV/PROJ:	1235	PROGRAMA INCENTIVO OLERICULTORES			
RUBRICA:	3.3.50.43.00	SUBVENSOES SOCIAIS	152	R$	10.000,00

ORGÃO:	08 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE				
UNIDADE:	01 – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE				
ATIV/PROJ:	2144	MANUTENÇÃO CONSERVAÇÃO DE VEICULOS SAUDE			
RUBRICA:	3.3.90.39.00	OUTROS SERV TERC – PES JURIDICA	234	R$	20.000,00

ORGÃO:	10 – SECRETARIA DE URBANISMO				
UNIDADE:	01 - SECRETARIA DE URBANISMO				
ATIV/PROJ:	2140	MAN SECRETARIA DE URBANISMO			
RUBRICA:	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO	307	R$	85.000,00

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO – RS, 31 DE MAIO DE 2022

Antonio José Bianchin
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM 31 DE MAIO DE 2022

Zeferino Marcante
Sec. Geral da Administração

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO N.º 069/2022
DE 31 DE MAIO DE 2022

REGULAMENTA A LEI Nº 2622/2022, DE 30.05.2022 QUE INSTITUI O SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE SÃO JOSÉ DO OURO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

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,

Considerando as disposições da Lei nº 2622/2022, de 30.05.2022, que institui o Serviço municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de São José do Ouro e dá outras providências**,**

DECRETA

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1° O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de São José do Ouro, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2° O Serviço de Inspeção Municipal - SIM de competência do Município de São José do Ouro nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei nº 2622/2022, de 30.05.2022, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização 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 pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS, ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBIPOA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

Art. 3° Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto, 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 de abelhas e seus derivados, comestíveis.

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

Art. 4° A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

III nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

V nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 5º Fica a cargo do Prefeito Municipal, do Secretário Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Parágrafo único. Além do presente Regulamento, as outras normas que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

I normas técnicas dos estabelecimentos de origem animal;
II condições e exigências para registro;
III registro de produtos e de rótulos;
IV análises laboratoriais;
V periodicidade das inspeções; e
VI quaisquer outros procedimentos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Capítulo I
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 6° Ficará a cargo do Chefe do Poder Executivo Municipal e do Secretário Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo, Secretaria a qual o SIM está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do Coordenador do SIM. O cargo de Coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário concursado.

Parágrafo único. O Coordenador do SIM deverá estabelecer Plano de Educação Sanitária e ações de combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes, punitivas, conscientizando a população quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos.

Art. 7° A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor lotado na Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo, com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do SIM.

Art. 8° A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF/RS ou SISBI-POA.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9° A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange os estabelecimentos de:

I de carnes e derivados;
II de pescado e derivados;
III de ovos e derivados;
IV de leite e derivados;
V de produtos de abelhas e derivados;
VI de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

§ 1º A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 3º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I Abatedouro frigorífico;
II Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 11. 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 Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescados, anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos

oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 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, que pode realizar também sua industrialização.

Art. 12. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I granja avícola;
II unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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.
§ 2º 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.
§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
§ 4º 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.

Art. 13. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I granja leiteira;
II unidade de beneficiamento de leite e derivados;
III queijaria;
IV micro queijaria;

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
§ 2º Para os fins deste Decreto, 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, à armazenagem 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.
§ 3º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 4º Para fins deste Decreto, entende-se por Micro Queijaria: denominado assim o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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 pré-beneficiadas 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.

§ 3º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 15. Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata o § 1º deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e Similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

TÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE

Capítulo I
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II disponibilizar, sempre que necessário nos estabelecimentos sob inspeção e em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares estabelecidas pelo SIM;

III disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o quarto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado;

V manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM;
b) o projeto aprovado;

VI fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade, remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VII arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo SIM;

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

IX fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XI 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;

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

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

XIV dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
b) adulteração.

XV realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVI manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de higiene e manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVII disponibilizar local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações, quando necessário;

XVIII comunicar ao SIM.

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;
c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque com documento comprobatório entregue ao SIM.

Art. 17. Os estabelecimentos devem dispor, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 18. 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.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o *caput*.

Art. 19. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I não representem risco à saúde pública;

II não tenham sido adulterados;

III tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber;

IV atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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

Art. 20. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de São José do Ouro, estarão sujeitos às seguintes condições:

I os estabelecimentos deverão seguir as Normas Técnicas Municipais vigentes, suas alterações e atualizações específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento;

II os animais, seus produtos e matérias primas deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;

III a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF);

IV os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento e demais produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente;

V as matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

VI a matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica;

VII as matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida;

VIII é proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos;

IX todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

Capítulo II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 21. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 22. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal deverão seguir a Portaria do MAPA Nº 368, de 04 de setembro de 1997, suas alterações e atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 23. 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.

Parágrafo único. 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. 24. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de higienização.

§ 1º Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente e serem permitidos para uso em indústria de alimentos.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 25. 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 Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações clínicas no manipulador que ponham em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de suas atividades.

§ 2º O SIM poderá solicitar comprovação médica atualizada, sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possa sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

Art. 26. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente de seis em seis meses.

Art. 27. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, touca ou outro equipamento que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio.

§ 1º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes risco sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 28. O pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis deve realizar a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção.

Art. 29. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 30. 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. 31. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 32. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e de maneira que impeça contaminações de qualquer natureza.

Art. 33. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos ou produtos não comestíveis, desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 34. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que comprovem a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§ 2º Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas, e os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 3º Quando utilizado o controle químico no interior do estabelecimento, este deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 4º 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.

Art. 35. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 36. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos. Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 37. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 38. Deve ser proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 39. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização, sem angulosidades ou frestas.

Art. 40. 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 Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 41. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação incluindo a prevenção de águas residuais.

TÍTULO IV
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 42. Todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Oficial, cabendo registro ao SIM àqueles dispostos no Art. 4º deste Decreto.

Art. 43. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM, em normas complementares, estabelecerá as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Capítulo I
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 44. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Art. 45. A construção e a implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 46. Os estabelecimentos poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo SIM e que não haja comunicação direta com a residência.

Art. 47. A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializarem produtos de origem animal, somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal depois de autorizado pelos setores competentes do Município.

Art. 48. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Capítulo II
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 49. O estabelecimento deverá anexar os seguintes documentos e encaminhar ao SIM através do Protocolo da Prefeitura Municipal solicitando o registro de estabelecimento no SIM. Os projetos deverão ser encaminhados em 2 vias físicas.

I requerimento ao Prefeito Municipal para solicitação de registro;
II requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;
III aprovação do Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade;
IV plantas de situação e localização;
V plantas das fachadas que possuírem aberturas, indicando a altura das mesmas em relação ao piso;
VI planta com cortes das salas de abate, produção e câmaras de resfriamento de carcaças;
VII planta baixa com identificação e área das dependências;
VIII planta baixa com "layout" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;

IX memorial descritivo da construção;
X memorial Econômico-Sanitário.

Parágrafo único. Uma via permanecerá arquivada no SIM e uma via será devolvida ao requerente, com as devidas aprovações.

Art. 50. Após a aprovação do projeto no SIM o projeto receberá um carimbo com os dizeres "APROVADO".

Parágrafo único. O requerente poderá dar início às obras apenas após a emissão do Alvará de licença para construção civil, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade.

Art. 51. Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária.

Capítulo III
DO FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO

Art. 52 Após a aprovação do projeto e/ou concomitante à aprovação do mesmo, o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM os seguintes documentos, complementares ao processo de registro do estabelecimento:

I termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;
II Licença Ambiental ou isenção desta expedida pelo órgão competente;
III ART ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo o profissional responsável possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;
IV Laudo de Potabilidade da água;
a) para efeito de registro o laudo de potabilidade da água terá validade de três meses a partir da sua emissão;
V cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do proprietário do estabelecimento e do Responsável Técnico.
VI Documento que comprove a realização do controle de Pragas para o início das atividades;
VII documentação do(s) responsável (is) legal (is) pelo estabelecimento (RG e CPF);
VIII comprovante de Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;
IX cópia do Contrato Social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, quando couber;
X comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão do Produtor, quando couber;
XI cópia do Alvará Sanitário (ou documento equivalente) dos veículos utilizados para transporte dos produtos de origem animal;
XII Alvará de Localização, quando couber;

XIII Manual de Boas Práticas no prazo de até 06 (seis) meses após concessão do registro.

Art. 53. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, previsto no artigo anterior, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP`s):

I água de abastecimento;
II controle de temperaturas;
III procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
IV saúde, higiene e treinamento dos colaboradores;
V controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos fabricados;
VI controle integrado pragas;
VII procedimentos Sanitários das Operações - PSO;
VIII manutenção de instalações e equipamentos e, calibração e aferição de instrumentos;
IX manejo de resíduos;
X abate humanitário (para abatedouro frigorífico).

Art. 54. Os estabelecimentos poderão adicionar em seus Manuais de BPF's outros POP`s além dos previstos, conforme as suas necessidades.

Parágrafo único. Estabelecimentos que aderirem ao SISBI/POA deverão implantar os programas de autocontrole conforme legislação específica do Ministério da Agricultura para a adesão.

Art. 55. O Manual de BPF e os POP`s, deverão ser datados e assinados pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal (proprietário) do estabelecimento.

§ 1º Os funcionários devem ser capacitados para implementação do Manual de BPF e para a execução dos POP`s.

§ 2º Todos os documentos devem estar acessíveis aos funcionários responsáveis pela execução e aos responsáveis pelo monitoramento, verificação e fiscalização do SIM.

§ 3º Todos os documentos que possuírem prazo de validade deverão permanecer na empresa, atualizados e à disposição do SIM.

Art. 56. O estabelecimento registrado no SIM receberá um número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão a série própria e independente, um para cada registro, fornecidos pelo "SIM".

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

Art. 57. O Título de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

§ 1º No Título de Registro constará o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, a localização e a data de emissão.

§ 2º O Título de Registro deverá ser assinado pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e pelo Prefeito Municipal.

Art. 58. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo SIM conforme Normas Técnicas vigentes.

Art. 59. No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o estabelecimento ficará sujeito às penalidades dispostas neste decreto.

Art. 60. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno ao sistema equivalente.

Art. 61. O estabelecimento que não realizar atividades dentro do período de um ano e não solicitar o início das atividades terá seu registro cancelado.

Capítulo IV
DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 62. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo.

I requerimento dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

II memorial descritivo da construção;

III aprovação do Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade;

IV cronograma de execução das obras;

V planta baixa;

VI fluxograma de produção.

Art. 63. Após aprovada pelo SIM e, quando couber, pelos demais setores da prefeitura municipal, poderá o requerente dar início às reformas.

Capítulo V

DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, DO CANCELAMENTO VOLUNTÁRIO DE REGISTRO, DA TRANSFERÊNCIA E DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE TIVIDADES

Art. 64. A alteração da razão social ou o cancelamento voluntário do Registro deverá ser encaminhada através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do SIM.

Seção I
Da Alteração de Razão Social

Art. 65. Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I requerimento ao Coordenador do SIM;

II Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
III Contrato ou Certidão de Locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório.

Seção II
Do Cancelamento Voluntário de Registro

Art. 66. Os processos de solicitação de cancelamento de registro devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I requerimento ao Coordenador do SIM;
II Termo de Encerramento de atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente;
III cancelado o registro o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

Seção III
Da Transferência

Art. 67. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.
§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.
§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

Art. 68. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 69. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Seção IV
Da Suspensão Temporária de Atividades

Art. 70. Os estabelecimentos registrados no SIM poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 71. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 72. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano.

§ 1º Caso não haja a comunicação formal conforme descrito no parágrafo anterior o estabelecimento terá seu registro cancelado automaticamente.

§ 2º No caso de cancelamento do registro, deverá ser inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

TÍTULO V
DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGENS, ROTULAGEM E CARIMBAGEM
Capítulo I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 73. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no Setor de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria ao qual o SIM está vinculado, exceto os estabelecimentos sob inspeção dos Serviços Federal ou Estadual.

Parágrafo único. O registro de produtos será concedido mediante aprovação da formulação e do processo de fabricação do produto e do croqui do rótulo.

Art. 74. O processo de solicitação de registro de produtos será feito através do Formulário de Registro de Produtos e Rótulos, para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Parágrafo único: O formulário de registro de produtos e rótulos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, estão demonstrados no Anexo III, deste Decreto.

Art. 75. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 76. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Art. 77. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 78. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.

Art. 79. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante solicitação do estabelecimento.

Art. 80. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 81. Qualquer produto e derivado de produto de origem animal deverão ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Parágrafo único: A Norma Técnica de Rotulagem utilizada no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, está demonstrada no Anexo II, deste Decreto.

Art. 82. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 83. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao SIM a solicitação formal de Cancelamento ou Suspensão de produto.

§ 1º Nos casos de suspensão de produto o estabelecimento poderá solicitar a reativação da fabricação do produto através de solicitação formal ao SIM.

§ 2º Uma vez cancelado o produto, não poderá ser realizada a reativação da fabricação do produto, devendo, caso seja de interesse da empresa, realizar novo registro do produto para o retorno da fabricação.

Art. 84. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores. Incluem-se entre os referidos órgãos o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

§ 1º Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo SIM.

§ 2º É de responsabilidade da empresa e do seu responsável técnico manterem seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 85. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

Capítulo II
DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 86. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 87. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 88. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 89. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 90. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 91. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: Os modelos dos carimbos utilizados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, estão demonstrados no Anexo I, deste Decreto.

Art. 92. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

Parágrafo único. 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 acompanhado de os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 93. Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos (lacres, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.

TÍTULO VI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E SUA PERIODICIDADE
Capítulo I
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 94. 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 dos programas de autocontrole dos estabelecimentos, quando exigidos pelo SIM;

V verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX verificação da água de abastecimento;

X verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XV outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Capítulo II
DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 95. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária *ante* e *post-mortem* conforme o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e sua alteração Decreto nº 10.468, de 18 de agosto 2020, do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Portaria 365 de 16 de Julho de 2021 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la e demais legislações pertinentes, específicas para cada espécie.

Art. 96. A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e sua alteração Decreto nº 10.468, de 18 de agosto 2020.

Art. 97. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, poderá coletar amostras para as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 98. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 2º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

Art. 99. Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 100. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua inutilização devendo a mesma ser comprovada através de documentação entregue ao SIM.

Art. 101. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

II a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas;

V o documento sanitário de trânsito, quando couber;

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

VII a presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 102. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

Capítulo III
PERIODICIDADE DA INSPEÇÃO

Art. 103. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos.

§ 3º A frequência de inspeção periódica será determinada pelo coordenador do SIM.

Capítulo IV
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

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

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 105. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Art. 106. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 107. 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 a conservação adequada ao produto.

Art. 108. Os casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 109. O estabelecimento poderá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal quando prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 110. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 111. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 112. Para efeito deste Decreto, considera-se "Análise Oficial" a amostra ou item de ensaio, lacrado, coletado pelo médico veterinário oficial, sob a supervisão do mesmo, ou por servidor da Secretaria Municipal ao qual o SIM está vinculado expressamente autorizado e treinado pelo Coordenador do SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise padronizada pelo SIM.

Art. 113. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios designados pelo SIM.

Art. 114. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e será suspendida provisoriamente a fabricação do produto não conforme bem como sua comercialização, sendo que o lote em questão deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao Coordenador do SIM para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

§ 1º O estabelecimento deverá solicitar produção de um novo lote destinado a nova análise para o parâmetro em desconformidade.

§ 2º Caso haja no estabelecimento lotes subsequentes do produto em desconformidade, o estabelecimento poderá solicitar a utilização destes lotes para realização de novas análises.

§ 3º Caso o estabelecimento opte por produzir novo lote para análise, os produtos referidos no parágrafo anterior deverão ser inutilizados pelo próprio com acompanhamento do SIM.

Art. 115. Em caso de nova não conformidade, o lote analisado será inutilizado e será lavrado Auto de Infração, permanecendo a produção e comercialização do referido produto suspensa.

Art. 116. Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico química não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme. No mesmo prazo será realizada nova coleta oficial de água. Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será lavrado auto de infração com a aplicação da penalidade de multa e a produção do estabelecimento será suspensa provisoriamente, até que o mesmo apresente uma análise em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do SIM.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 05 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

Art. 117. A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos artigos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves.

Art. 118. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM, será autuado e multado, cujo valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves.

Art. 119. Em se tratando de análise de matéria prima não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao SIM documento assinado pelo Responsável Técnico informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme, devendo ser realizada nova análise.

CAPÍTULO V
BEM ESTAR ANIMAL

Art. 120. O Serviço de Inspeção Municipal deverá estabelecer e fazer cumprir os procedimentos para garantir o bem estar animal em estabelecimentos que abatam diferentes espécies de animais.

Art. 121. O Serviço de Inspeção Municipal deverá fazer cumprir, no que diz respeito aos métodos de insensibilização, a Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000, e alterações posteriores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 122. Deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem estar animal.

§ 1º Proceder ao manejo cuidadoso e responsável do animal durante o embarque, transporte, desembarque no abatedouro e permanência deste no local.

§ 2º Proporcionar dieta satisfatória, apropriada e segura para cada espécie animal.

§ 3º Assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente a cada espécie animal, de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem estar animal.

§ 4º Manejar e transportar os animais de forma adequada para reduzir o estresse e evitar contusões e o sofrimento desnecessário.

§ 5º Manter o ambiente de descanso e espera para o abate em condições higiênicas.

CAPÍTULO VI
AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 123. O Serviço de Inspeção Municipal deverá atuar em conjunto com o órgão competente da Secretaria Municipal da Saúde para o desenvolvimento de ações que visam a Educação Sanitária.

Parágrafo único. As ações visam a repreensão e inibição da produção e comercialização de produtos de origem animal sem procedência, além de incentivar à população a adquirir hábitos que promovam a saúde evitando doenças.

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

TÍTULO VII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 124. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 125. Os servidores do SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 126. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Art. 127. As infrações às normas previstas na Lei nº 2622/2022, de 30.05.2022, e este regulamento sem prejuízo de punições de natureza civil e penal cabíveis, são passíveis de:

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

II multa, no caso de reincidência dolo ou má fé;

III apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal ou vegetal, quando não apresentarem condições a que se destinam ou forem adulterados;

IV Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na fabricação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Capítulo I
DAS INFRAÇÕES

Art. 128. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião de venda, da locação ou do arrendamento;

II utilizar rótulo não aprovado pelo SIM;

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

IV deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

VI não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações ou notificações;

VII não cumprir os prazos determinados nos documentos expedidos pelo SIM e/ou SIM;

VIII elaborar produtos em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;

IX utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentações falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou SIM;

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

XI construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;

XII elaborar produtos não aprovados ou registrados no SIM;

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

XIV expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

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

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

XVIII prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XIX sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;

XX fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XXII adulterar matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal;

XXIII adquirir matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

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

XXV prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

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

XXVII adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados nos Serviços de Inspeção Municipal Estadual ou Federal;

XXVIII fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XXIX utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

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.

Art. 129. As carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

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

Art. 130. O pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II apresentem sinais de deterioração;

III sejam portadores de lesões ou doenças;

IV apresentem infestação muscular por parasitas;

V tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal; ou

VI tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 131. Os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II mumificação ou estejam secos por outra causa;

III podridão vermelha, negra ou branca;

IV contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 132 Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

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

III apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV revele presença de colostro.

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

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

Art. 133. São considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 134. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - Fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;
d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

II - Falsificados:

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

Art. 135. Independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação animal; e

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

Capítulo II
DAS PENALIDADES

Art. 136. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 137. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II Multa, no caso de reincidência dolo ou má fé, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de 01 URM a 10 URMs;
b) para infrações moderadas, multa de 10 URMs a 50 URMs;
c) para infrações graves, multa de 50 URMs a 150 URMs;

d) para infrações gravíssimas, multa de 150 URMs a 350 URMs;

III Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal ou vegetal, quando não apresentarem condições a que se destinam ou forem adulterados;

IV Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na fabricação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Parágrafo único. A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 138. Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I o infrator ser primário na 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;
V 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.

§ 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;
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; ou
VIII o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 139. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Coordenador do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 140. 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. 141. Para fins de aplicação das sanções de apreensão ou condenação das matérias primas e dos produtos de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontrem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 142. A sanção de que trata a suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I desobediência ou inobservância às 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 produtos;

II omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

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

X utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XVI não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

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

XX não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 143. A sanção de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora:

I embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

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

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

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

VI fraudar documentos oficiais;

VII fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

IX prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos.

Art. 144. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 145. 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 higiênico-sanitárias 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.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 146. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por 03 (três) vezes, consecutivas ou não, no período de 02 (dois) anos.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 147. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades;

II não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Capítulo III
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 148. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Seção I
Do Auto de Infração

Art. 149. O auto de infração será lavrado por servidor ou coordenador do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização.

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

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

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

Art. 150. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 151. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 152. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

Seção II
Da Defesa, do Recurso e seus Prazos

Art. 153. A defesa ou impugnação e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na sede do SIM.

Art. 154. O infrator poderá, em primeira instância, apresentar defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência do auto de infração.

Art. 155. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em segunda instância, face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 156. Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interposto:

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

§ 1º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.
§ 2º Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em 1ª instância, lhe trará a impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório, o que não significa, necessariamente, a procedência da infração, de forma definitiva, pois este ainda poderá recorrer da decisão em 2ª instância.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 157. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Coordenador do SIM.

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

Art. 158. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito, no comércio ou no local de fabricação não registrado, à advertência e, em caso de reincidência, multa gravíssima, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 159. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará, em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo.
Art. 160. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 161. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito

de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 162. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da pasta ao qual o SIM está vinculado em consonância técnica com o Coordenador do SIM, podendo o Chefe do Executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 163. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 164. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Parágrafo único. A documentação relacionada a estrutura física, como plantas e memoriais econômicos-sanitários anteriormente aprovados deverão ser atualizadas mediante a realização de alterações ou a solicitação do SIM.

Art. 165. O SIM juntamente com o responsável técnico elaborará cursos de capacitação para técnicos e estabelecimentos, Programa de Educação Sanitária, Combate a Fraude e Clandestinidade.

Art. 166. Fica revogado, na íntegra, o Decreto Municipal nº 040/2021, de 17.05.2021.

Art. 167. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNJICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO, 31 DE MAIO DE 2022

ANTONIO JOSÉ BIANCHIN
PREFEITO MUNICIPAL

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM 31 DE MAIO DE 2022

ZEFERINO MARCANTE
SEC. GERAL DA ADMINISTRAÇÃO

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO I

MODELOS DOS CARIMBOS OFICIAIS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Os modelos dos carimbos oficiais do Serviço de inspeção obedecerão às seguintes especificações:

CARIMBO PARA USO EM ETIQUETAS-LACRES E EMBALAGENS:
- Forma losangular.
- Internamente com as expressões: “INSPECIONADO”, “SIM”, seguido do número do registro do estabelecimento.
- Externamente com a expressão: “SÃO JOSÉ DO OURO”.

Exemplo do modelo:

CARIMBO PROTOCOLO DE USO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL:
- Forma quadrada, com o texto: “Prefeitura Municipal de São José do Ouro - RS.
- Deverá indicar o número do protocolo, data e assinatura.

Prefeitura Municipal de São José do Ouro - RS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PROTOCOLO Nº_____/_____

DATA:_____/_____/_____

ASSINATURA:_____

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

MODELO DO CARIMBO DE APROVADO:
- Carimbo de aprovado para uso em rótulos, plantas, reformas e etc.
- Forma Circular, com texto "Serviço de Inspeção Municipal – SIM"
- Internamente com o texto "APROVADO".

MODELO DO CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO OURO –RS:
-Carimbo para uso em documentos onde o Coordenador do SIM, assina e insere o carimbo.
-Forma retangular, com o texto "Prefeitura Municipal de São José do Ouro -RS, Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio ambiente e Turismo e Serviço de Inspeção Municipal – SIM."

Prefeitura Municipal de São José do Ouro - RS
Secretaria Municipal da Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo
Serviço de Inspeção Municipal-SIM

MODELO DE CARIMBO PARA USO EM CARCAÇAS:

- Carimbo para uso em carcaças.
- Forma losangular.
- Deverá possuir 6 cm de diâmetro.
- Internamente um texto com a expressão: "São José do Ouro -RS", abaixo deste, a expressão: "INSPECIONADO" e por fim, a expressão "SIM", com o número do estabelecimento registrado (Ex: SIM 000), conforme o modelo exemplificado abaixo:

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO II

NORMA TÉCNICA DE ROTULAGEM

Todos os produtos de origem animal, produzidos e/ou industrializados, e que estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal, devem estar identificados por meio de rótulos registrados por este Órgão.

Cabe ao estabelecimento registrado 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.

Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas constantes no **ANEXO III,** do Decreto 069/2022, de 31.05.2022, e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s), em seguida protocolar junto ao SIM. 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 e quaisquer outros que o SIM julgar necessário no momento do protocolo.

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

Verificar a exigibilidade e enquadramento do produto no tocante ao Registro Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

1- Informações obrigatórias que devem constar no rótulo

1.1 Denominação (nome) de venda do produto: 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.

Poderá constar uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada desde que esta conste entre parênteses após o nome de venda.

Poderá 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; ou seja, quando for adicionado apenas um condimento ao produto, este 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, podendo ser utilizada apenas a expressão "condimentado", (exemplo: Queijo Mussarela Condimentado).

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.

1.2 Lista de ingredientes e/ou composição: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade. Excetua-se esta regra aos produtos de origem animal in natura, exemplo, carne resfriada, leite pasteurizado.

A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes", ou "ingr".

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 necessitem de reconstituição para o seu consumo, por meio de adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Neste caso, deverá ser incluída a expressão "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo".

Os aditivos alimentares (composição) devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes, constando a sua função principal, seu nome completo e seu Número INS (Sistema Internacional de Numeração). Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função. Sempre os aditivos alimentares são declarados após os ingredientes.

1.3 Conteúdo Líquido: o conteúdo líquido deve ser indicado no painel principal do rótulo. Produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer a expressão "Deve ser Pesado em Presença do Consumidor". O peso da embalagem deverá estar de forma visível, em gramas e precedido da expressão "Peso da Embalagem".

1.4 Nome (razão social) do estabelecimento produtor;

1.5 Endereço Completo;

1.6 CNPJ, IE ou CPF;

1.7 País de origem e município;

1.8 Classificação do estabelecimento: esta classificação deve ser conforme estabelece o Decreto nº 016/2021, de 03.03.2021.

1.9 Número de registro junto ao SIM: deverá constar no rótulo o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento precedido da expressão "Registrado na Secretaria Municipal de Agricultura, Desenolvimento Econômico e Meio Ambiente sob nº...."

1.10 Carimbo da Inspeção Municipal:deverá constar o carimbo oficial nas formas e dimensões previstas no 016/2021, de 03.03.2021;

1.11 Deverá constar a expressão "Indústria Brasileira";

1.12 Marca comercial do produto;

1.13 Data de Fabricação e de Validade: a data de fabricação deverá ser precedida da expressão "Fabricado em" e o prazo de validade deverá ser precedido da expressão "consumir antes de" ou "válido até". Ambas as datas, sempre deverão constar dia, mês e ano em dois algarismos.

1.14 Conservação do produto: nos rótulos deverá estar descrita a forma de conservação do produto, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, indicando-

se as temperaturas máxima e mínima para esta conservação. O mesmo dispositivo deve ser aplicado para produtos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

1.15 Lote: todo o rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado uma forma para identificação do lote. Esta forma poderá ser um código precedido pela letra "L" ou fazer o uso da data de fabricação, neste caso, após a expressão "Fabricado em", deverá constar a expressão "Lote".

1.16 Instruções sobre o preparo e uso do produto: quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de consumo.

1.17 Informações nutricionais: constar no rótulo informações conforme a Resolução RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Os rótulos de carne in natura, refrigeradas ou congeladas, não necessitam desta informação.

1.18 Expressões "Contém glúten" ou "Não Contém glúten": deverá constar no rótulo o estabelecido na Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

1.19 Expressões "aromatizado artificialmente" ou **"Contém aromatizante":** deverá ser usada essa expressão se no produto constar aromas naturais ou artificiais.

1.20 Expressão "Colorido artificialmente": constar desta expressão quando no produto constar corantes artificiais ou naturais.

1.21 Constar os requisitos no que se refere às alergias alimentares: deverá constar no rótulo o que estabelece a RDC ANVISA nº 26, de 02 de julho de 2015.

2- No que e refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos

2.1- Ovos

Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos de produtos de origem animal já citados neste anexo, 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. A legislação que será seguida é a Resolução ANVISA, nº 35, de 17 de junho de 2009 e suas alterações.

2.2- Carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados

Na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os produtos de origem animal já citados neste anexo, devem constar as seguintes expressões:

a) Este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru, pode causar danos à saúde;

b) Mantenha resfriado ou congelado. Descongele somente no resfriador ou no microondas;

c) Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;

d) Lave com água e sabão as superfícies de trabalho e mãos depois de manusear o produto;

e) Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

3- Considerações gerais

Os produtos de origem animal embalados não devem ter descrito ou apresentar no rótulo:

a) 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 erro, equívoco, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade ou forma de uso do produto;

b) Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios do produto de origem animal de igual natureza, exceto os casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

c) Ressalte a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

d) Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas ou medicinais quando do consumo do produto;

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

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 destes produtos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

Quando o produto de origem animal é fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter um produto com propriedade sensorial, semelhante ou parecida com aquelas típicas de certas zonas geográficas conhecidas, na denominação do produto deve figurar a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que às correspondentes à denominação aprovada no regulamento técnico vigente no País de consumo.

A rotulagem dos produtos deve ser feita exclusivamente no estabelecimento produtor e/ou industrializador registrado pelo SIM.

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO III

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

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

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

SOLICITAÇÃO

( )Registro ( )Cancelamento	( )Alteração do Processo de Fabricação ( )Alteração da Composição do Produto	( )Acréscimo de Rótulo ( )Alteração de Croqui de Rótulo ( )Outros:_____

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		

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações)

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

CONTROLE DE QUALIDADE
(descrever como o estabelecimento realiza o Controle de Qualidade de seus Produtos)

ESTOCAGEM E TRANSPORTE (descrever local, forma de acondicionamento e temperatura)

PARECER DO COORDENADOR DO SIM

_____

_____

_____

São José do Ouro,_____de_____de 202__

AUTENTICAÇÃO

DATA: ____/_____/202__	Assinatura do repr. legal do estabelecimento	Ass.responsável técnico

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

CHECK-LIST

REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Nome do estabelecimento:_____

Nome do produto:_____

Dou conformidade às informações prestadas pelo interessado neste formulário. Com relação ao módulo no pedido, atesto que:	C	NC	NA
a) Consta o croqui do rótulo.			
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 a lista de ingredientes e/ou composição.			
d) Consta o conteúdo líquido.			
e) Consta o nome (razão) social do estabelecimento.			
f) Consta o endereço completo do estabelecimento.			
g) Consta o CNPJ, IE ou CPF.			
h) Consta o País de origem e município.			
i) Consta a classificação do estabelecimento.			
j) Consta o nº de registro no SIM.			
k) Consta o carimbo da Inspeção Municipal.			
l) Consta a expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”.			
m) Consta a marca comercial do produto.			
n) Consta a data de fabricação e de validade.			
o) Consta o modo de conservação do produto.			
p) Consta o lote.			
q) Consta as instruções sobre o preparo e uso do produto.			
r) Consta as informações nutricionais.			
s) Consta as expressões “Contém glúten” ou “Não Contém Glúten”.			
t) Consta as expressões “Aromatizado Artificialmente” ou “Contém Aromatizante”.			
u) Consta a expressão “Colorido Artificialmente”.			
v) Consta os requisitos quanto às alergias alimentares.			
x) Consta os dizeres para produtos específicos (ovos ou carne de aves).			

Parecer do Coordenador do SIM:

_____

_____

_____

Data: _____/_____/202_____

Assinatura do Coordenador: _____

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

EDITAL Nº 034/2022
DE 31 DE MAIO DE 2022

CONVOCA CANDIDATO APROVADO NO CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2019, PARA POSSE EM CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO.

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,

Considerando as disposições do art. 14 e seus §§, da Lei 1601/2002, de 30.07.2002, que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município,

C O N V O C A

Art. 1º Fica convocado o candidato aprovado no Concurso Público Municipal, de que trata o Edital nº 001/2019, de 26.09.2019, o qual foi homologado pelo Edital 004/2020, de 13.02.2020, para tomar posse em cargo em provimento efetivo, obedecida a ordem de classificação, conforme segue:

Cargo/Função	Convocado(a)	Classif.
Operador de Máquinas e Equipamentos Rodoviários	Cesar Constante dos Santos	9º

Art. 2º A posse dar-se-á no prazo de até dez (10) dias contados do ato de nomeação do candidato convocado, podendo, a pedido, ser prorrogado por igual período.

Art. 3º É de cinco (5) dias o prazo para o candidato convocado entrar em exercício, contados da data da posse.

Art. 4º No ato da posse, o candidato convocado, deverá apresentar, obrigatoriamente, declaração sobre o exercício de outro cargo, emprego ou função pública e, nos casos que a lei indicar, declaração de bens e valores que constituam seu patrimônio,

Parágrafo único: ao entrar em exercício, o candidato convocado deverá apresentar, ao Órgão de pessoal, os elementos necessários ao assentamento individual, conforme as disposições do Parágrafo único do art. 18, da Lei 1601/2002, de 30.07.2002, e dos itens “1.2” e “1.3”, do Edital nº 001/2019.

Art. 5º Será tornado sem efeito o ato de nomeação do convocado, se não ocorrer a posse ou o exercício, nos prazos legais.

Art. 6º Este Edital entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 31 DE MAIO DE 2022

Antonio José Bianchin
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM 31 DE MAIO DE 2022

Zeferino Marcante
Sec. Geral da Administração

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

PORTARIA N.º 293/2022
DE 31 DE MAIO DE 2022

NOMEIA CANDIDATO APROVADO EM CONCURSO PÚBLICO PARA EXERCER CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO.

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, e em conformidade com as disposições da Lei Municipal nº 1123/95, de 04.04.1995, e alterações, que dispõe sobre o Quadro de Cargos e Funções Públicas do Município e a Lei 1601/2002, de 30.07.2002 e alterações, que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Nomear, candidato aprovado em Concurso Público Municipal, nos termos do Edital nº 001/2019, de 26.09.2019, homologado pelo Edital nº 004/2020, de 13.02.2020, obedecida a ordem de classificação, conforme segue:

Cargo/Função(es)	Convocado(s)	Classif.
Operador de Máquinas e Equipamentos Rodoviários	Cesar Constante dos Santos	9º

Art. 2º A posse dar-se-á no prazo de até dez (10) dias contados da data de publicação da presente Portaria, podendo, a pedido do candidato nomeado, ser prorrogado por igual período.

Art. 3º É de cinco (5) dias o prazo para o candidato nomeado entrar em exercício, contados da data da posse.

Parágrafo único: Será tornado sem efeito, o presente ato de nomeação do candidato, se não ocorrer a posse ou o exercício, nos prazos legais.

Art. 4º No ato da posse, o candidato nomeado, apresentará, obrigatoriamente, declaração sobre o exercício de outro cargo, emprego ou função pública e, nos casos que a lei indicar, declaração de bens e valores que constituam seu patrimônio.

Parágrafo único: ao entrar em exercício, o candidato nomeado deverá apresentar, ao Órgão de pessoal, os elementos necessários ao assentamento individual, conforme as disposições do Parágrafo único, do art. 18, da Lei 1601/2002, de 30.07.2002, e dos itens “1.2” e “1.3”, do Edital nº 001/2019.

Art. 5º Esta PORTARIA entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 31 DE MAIO DE 2022

Antonio José Bianchin
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM 31 DE MAIO DE 2022

Zeferino Marcante
Sec. Geral da Administração

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

PORTARIA N.º 294/2022
DE 31 DE MAIO DE 2022

CESSA PERÍODO DE VIGÊNCIA DE LICENÇA PARA TRATAMENTO DE SAÚDE DE SERVIDOR MUNICIPAL.

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,

RESOLVE:

Art. 1º Cessar o período de vigência de Licença para Tratamento de Saúde concedido para o Servidor Municipal **JOÃO LENO RAMOS DA SILVA,** determinada pela Portaria n.º 146/2022 de 22.03.2022.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 31 DE MAIO DE 2022

Antonio José Bianchin
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM 31 DE MAIO DE 2022

Zeferino Marcante
Sec. Geral da Administração

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

PORTARIA N.º 295/2022
EM 31 DE MAIO DE 2022

DETERMINA INSTAURAÇÃO DE SINDICÂNCIA DISCIPLINAR.

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,

Considerando as disposições dos Capitulo VI, da Lei Municipal n.º 1.601/2002, de 30.07.2002, e alterações da Lei Municipal 2422/2018, de 28.12.2018.

R E S O L V E:

Art. 1º Determinar a instauração de SINDICÂNCIA DISCIPLINAR do Servidor Municipal MANOEL ANTUNES DE CAMARGO, detentor do cargo de carpinteiro, nos termos da Seção V, art. 159 a 160-A, da Lei Municipal 1601/2002, alterada pela Lei Municipal 2422/2018, com a finalidade de apurar os fatos relatados pelo Secretário Amarildo Baldissera em 13.05.2022, nos seguintes termos: *[... no dia 22/04/2022 por volta das 11h15min, o Sr. Manoel e o Servidor Fernando Antunes de Camargo, detentor do cargo de motorista, iniciaram discussão durante a jornada de trabalho, no pátio da Secretaria de Urbanismo, momento em que após desentendimentos o servidor Manoel pegou uma faca e correu atrás do Fernando, sendo impedido de feri-lo pelos seus colegas que encontravam-se no local. Os fatos narrados encontram-se gravados nas câmeras conforme vídeo entregue neste momento, via pen-drive...]*, incorrendo o Servidor nas disposições do inciso IX e XV, do art. 126, 130 e 131, da Lei 1601/2002 e alterações da Lei 2422/2018.

Art. 2º Ficam designados os Servidores Municipais efetivos e estáveis GRETCHEN BRAMBATTI, VERIDIANA SIMIONI MOREIRA e GERSON PAULO PIVA, para compor a COMISSÃO SINDICANTE DISCIPLINAR, a qual, sob a Presidência da Servidora GRETCHEN BRAMBATTI, conduzirá os trabalhos respectivos.

Art. 3º A Comissão Sindicante Disciplinar apresentará no prazo de 30 (trinta) dias, relatório a respeito, podendo este prazo ser prorrogado por mais trinta dias, por solicitação da Comissão Sindicante Disciplinar, consoante as disposições do § 1º, do art. 159, da Lei Municipal nº 1601/2002 e alterações.

Art. 4º Esta PORTARIA entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO OURO – RS, 31 DE MAIO DE 2022

Antonio José Bianchin
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
EM 31 DE MAIO DE 2022

Zeferino Marcante
Sec. Geral da Administração

MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO
Estado do Rio Grande do Sul

O Prefeito do Município de São José do Ouro - RS, no uso das suas atribuições legais,

TORNA PÚBLICO:

TOMADA DE PREÇOS Nº 10/2022: Dia 15 de junho de 2022, às 09 horas, no Centro Administrativo Municipal, se reunirá a Comissão de Licitações para receber as propostas visando a contratação de empresa para execução, da ampliação e reforma da quadra poliesportiva sobre área pública no Bairro das Canções, com fornecimento de mão-de-obra e materiais necessários, diante do projeto de engenharia e programa de recuperação de espaços esportivos, nos termos do convênio FPE nº 2022/0266, firmado entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria do Esporte e Lazer e o Município, conforme processo nº 22/29000000240-0.

- Cadastramento das empresas até 13 de junho de 2022.

Edital no site: http://www.saojosedoouro.rs.gov.br/editais
Informações: (54) 3352-4516. Em 30 de maio de 2022.

Antonio Jose Bianchin - Prefeito Municipal

GIOVANA TELES DE MATOS:03406370055

Assinado de forma digital por GIOVANA TELES DE MATOS:03406370055
Dados: 2022.05.31 16:35:03 -03'00'