



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS**  
**GABINETE DA PREFEITA**

**DECRETO Nº 6.163, DE 29 DE MARÇO DE 2019.**

*Regulamenta a Lei Municipal nº 6.643 de 19 de outubro de 2018, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de origem animal, e dá outras providências.*

A PREFEITA DE PELOTAS, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, NO USO DE ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI ORGÂNICA MUNICIPAL, E DE ACORDO COM O PROCESSO ADMINISTRATIVO MEM/001794/2019-SDR,

**D E C R E T A:**

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O presente Decreto visa regulamentar a Lei Municipal nº 6.443, de 19 de outubro de 2018, que institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM no âmbito do Município de Pelotas, e tem por objeto a prévia inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal.

§1º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no âmbito do Município de Pelotas, sem que esteja previamente registrado perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2º O registro perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá ser feito de maneira integrada a outros setores e órgãos vinculados ao Município de Pelotas.

**Art. 2º** A inspeção sanitária e industrial é de competência do Município de Pelotas, nos termos do art. 1º, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, do art. 4º, da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e da Lei Municipal nº 6.643, de 19 de outubro de 2018, e será realizada através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual se encontra vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SDR.

Parágrafo único. Ficará a cargo do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o artigo 5º deste Decreto.

**Art. 3º** Para os fins do presente Decreto serão adotadas as seguintes definições:

I – Estabelecimento: pessoa física ou jurídica legalmente organizada para o exercício de atividades que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal;

II – Responsável Legal: é a pessoa física designada em ato constitutivo, incumbida de representar o estabelecimento, ativa e passivamente, judicial e extrajudicialmente, quando este se tratar de pessoa jurídica;

III – Responsável Técnico: pessoa física legalmente habilitada por conselho profissional a responder tecnicamente pelo serviço prestado ao estabelecimento sob sua responsabilidade;

IV – Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal: pessoa física, com formação em Medicina Veterinária, designada pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural como responsável pelo SIM;

V – Comissão Técnica de Julgamento: órgão colegiado, constituído por servidores nomeados por Portaria expedida pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, responsáveis pelo julgamento em primeira instância das defesas administrativas oferecidas contra Auto de Infração emitido em razão das atividades de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal;

VI – Termo de Compromisso Sanitário – TCS: título executivo extrajudicial passível de ser celebrado entre o Serviço de Inspeção Municipal e pessoas físicas ou jurídicas de forma a permitir às últimas promoverem as ações necessárias visando equacionar inconformidades constatadas em razão das atividades de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal;

VII – Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação: documento emitido por instituição credenciada pelo MEC (Ministério da Educação), que certifica que o estabelecimento cumpre com as regras de boas práticas de fabricação de produtos de origem animal;

VIII – Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento descritivo das operações e procedimentos utilizados pelo estabelecimento, incluindo os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, com o escopo de estabelecer uma sistemática capaz de garantir a saúde do consumidor e a conformidade dos produtos de origem animal com a legislação sanitária;

IX – Teste para Liberação: em caso do produto manufaturado apresentar não conformidade quanto à análise de qualidade do produto, é necessário fazer outra amostra, para isso a denominação desse processo será de teste de liberação.

## **CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**Art. 4º** Para fins de execução das atividades de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, contará com infraestrutura equivalente à dos Serviços de Inspeção em níveis federal e estadual, dispondo, no mínimo, da seguinte organização e estrutura:

I – Recursos Humanos: médicos veterinários concursados e auxiliares de inspeção, todos capacitados e lotados no Serviço de Inspeção Municipal, com poderes para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade, independência, e que não tenham conflitos de interesses com os estabelecimentos ou atividades objeto da inspeção;

II – Estrutura Física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção;

III – Sistema de Informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e número de abates, o qual deve ser continuamente alimentado e atualizado;

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

§1º O número de médicos veterinários, auxiliares de inspeção, agentes fiscais e oficiais administrativos designados para atuar perante o Serviço Municipal de Inspeção observará a proporção do número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos.

§2º Sempre que possível a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural facilitará a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em seminários, fóruns e congressos, relacionados com a atividade de inspeção sanitária de produtos de origem animal.

§3º Para fins de atendimento do inciso III do presente artigo, os equipamentos de informática deverão apresentar configuração compatível com a capacidade de suportar os softwares destinados a abrigar o banco de dados do sistema de informação do Serviço Municipal de Inspeção, assim como deverá ser assegurado o acesso à rede mundial de computadores, além de monitores, impressoras, copiadoras e *scanners*.

### **CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS**

**Art. 5º** Submetem-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM de que trata este Decreto os estabelecimentos que trabalhem com produtos de origem animal, os quais podem ser assim classificados:

I – Os de carnes e derivados:

- a) Abatedouro frigorífico; e
- b) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

II – Os de leite e derivados:

- a) Granja leiteira;
- b) Posto de refrigeração;
- c) Usina de beneficiamento;
- d) Fábrica de laticínios; e
- e) Queijaria.

III – Os de pescado e derivados:

- a) Barco-fábrica;
- b) Abatedouro frigorífico de pescado;
- c) Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- d) Estação depuradora de moluscos bivalves.

IV – Os de ovos e derivados:

- a) Granja avícola; e
- b) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

- a) Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- b) Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

VI – Estabelecimentos de armazenagem:

- a) Entrepasto de produtos de origem animal; e
- b) Casa atacadista.

VII – Produtos não comestíveis:

- a) Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

§1º Para fins de aplicação do presente Decreto, as atividades produzidas pelos estabelecimentos arrolados nos incisos do presente artigo, podem ser assim descritas:

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

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, manipulação, industrialização, o acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos não comestíveis;

III – Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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;

IV – Posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

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

VI – Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, bem como a expedição de leite fluido a granel de uso industrial e leite em pó;

VII – Queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo;

VIII – Barco-fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos não comestíveis;

IX – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado: estabelecimento destinado ao abate, recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos não comestíveis;

X – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves: estabelecimento destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves;

XI – Granja Avícola: o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta;

XII – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou de seus derivados;

XIII – Unidade de extração e beneficiamento de produtos apícolas: o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento;

XIV – Entrepasto de beneficiamento de produtos apícolas e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

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

XVI – Casa atacadista: o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção; e

XVII – Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis: o estabelecimento destinado à recepção, manipulação e processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação.

§2º Submetem-se ao regramento contido no presente Decreto, as agroindústrias familiares de pequeno porte, conceituadas como estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção, dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto e seja realizada com o trabalho predominantemente artesanal e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento do estabelecimento nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar — PRONAF ou outro programa que vier a substituí-lo.

§3º Serão promovidos treinamentos e capacitações destinados aos estabelecimentos referidos no §2º do presente artigo, a fim de assegurar sua adequação aos preceitos legais.

§4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§5º As unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos de que trata o inciso II do §1º, ficam autorizadas a promover fabricação de gelatina e produtos colagênicos.

§6º As unidades de beneficiamento de ovos e derivados de que trata o inciso XII, do § 1º ficam autorizadas a promover a reclassificação de ovos quando receberem ovos já classificados.

§7º As unidades de beneficiamento de ovos e derivados de que trata o inc. XII, do § 1º que se destinarem, exclusivamente, à expedição de ovos, serão dispensadas da exigência de manterem instalações para a industrialização de ovos.

§ 8º As unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o inc. XVII do §1º, ficam autorizadas a promover o processamento de peles para a obtenção de matérias-primas destinadas unicamente à fabricação de produtos não comestíveis.

#### **CAPÍTULO IV DA OBTENÇÃO, ALTERAÇÃO E CANCELAMENTO DE REGISTRO.**

**Art. 6º** Para obtenção do registro referido no Parágrafo único, do artigo 2º da Lei Municipal nº 6.643, de 19 de outubro de 2018, os estabelecimentos arrolados no artigo 7º, deverão protocolizar requerimento administrativo perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, cujo modelo está previsto no Anexo I.

§1º O registro a que se refere o *caput* será outorgado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM aos estabelecimentos que preencherem os requisitos e normativas em vigor.

§2º O registro consistirá na outorga de um número que obedecerá à seriação própria e independente, um para cada registro protocolizado e devidamente aprovado.

§3º O número de registro outorgado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos do estabelecimento.

§4º Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará a razão social, a localização e a classificação do estabelecimento.

§5º Não será concedido o registro aos estabelecimentos que tenham débitos não quitados decorrentes de taxas, tarifas ou de multas aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou que tenham irregularidades a serem reparadas.

**Art. 7º** O requerimento administrativo de obtenção de registro será distribuído perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e deverá ser instruído pelo estabelecimento requerente com os seguintes documentos:

I – Formulário preenchido de acordo com o modelo contido no Anexo II, dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no qual solicita a obtenção de registro, se responsabiliza pela veracidade das informações prestadas e se compromete a observar todas as normas e regulamentos do Serviço Municipal de Inspeção;

II – Memorial descritivo com as atividades que serão realizadas no empreendimento;

III – Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

- IV – Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;
- V – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;
- VI – Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100;
- VII – Projeto hidrossanitário com escala mínima de 1/100;
- VIII – Projeto elétrico com escala mínima de 1/100;
- IX – Licenciamento Ambiental, com prazo de validade em vigor, emitido pela Secretaria Municipal de Qualidade Ambiental;
- X – Documento de viabilidade emitido pela Secretaria Municipal de Gestão da Cidade e Mobilidade Urbana, e/ou do termo de uso e ocupação do solo emitido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural no caso de estabelecimento localizado em zona rural;
- XI – Registro de rótulo aprovado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, conforme Anexo III;
- XII – Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde N°. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la;
- XIII – Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação;
- XIV – Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- §1º O Manual de Boas Práticas a que se refere o inciso XIV, do *caput* poderá ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo;
- §2º O Manual de Boas Práticas de Fabricação a que se refere o inciso XIV, do *caput* deve conter, pelo menos, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs):
- I – Água de abastecimento;
- II – Águas residuais (para matadouro-frigorífico e leite e derivados);
- III – Controle de pragas;
- IV – Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- V – Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- VI – Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- VII – Abate humanitário (para matadouro-frigorífico); e
- VIII – Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

§3º Toda a documentação apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos deverá ser entregue em três vias.

**Art. 8º** O registro definitivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares.

§1º O estabelecimento que, após receber o registro definitivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM e alcançar os sistemas de equivalência, tais como, SUSAF/RS ou SISBI/POA, vier a ser autuado por descumprir dos requisitos impostos para obtenção do registro, poderá ser descredenciado dos sistemas de equivalência, ainda que se mantenha seu registro perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2º O estabelecimento descredenciado dos sistemas de equivalência poderá pleitear seu retorno, mediante a oferta de defesa que comprove o atendimento dos requisitos legais.

**Art. 9º** O requerimento administrativo de alteração de razão social será distribuído pelo estabelecimento requerente perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM instruído com os seguintes documentos:

I – Formulário preenchido de acordo com o modelo contido no Anexo IV, dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no qual solicita a alteração de razão social; e

II – Contrato Social do novo estabelecimento devidamente registrado na Junta Comercial.

§1º No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, o estabelecimento deverá, paralelamente e em separado, encaminhar o processo de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem do estabelecimento antecessor.

§2º Faculta-se a utilização da rotulagem do estabelecimento antecessor, por prazo não superior a 6 (seis) meses, desde que os rótulos sejam identificados pelo número de série perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e utilizados sob estrito controle e fiscalização local.

**Art. 10** O requerimento administrativo de cancelamento de registro será distribuído pelo estabelecimento requerente perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM instruído com os seguintes documentos:

I – Formulário preenchido de acordo com o modelo contido no Anexo V, dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no qual solicita o cancelamento do registro;

II – Distrato Social devidamente registrado na Junta Comercial.

Parágrafo único. Cancelado o registro, o material pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

## **CAPÍTULO V DA CONSTRUÇÃO E IMPLANTAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 11** A construção e implantação dos estabelecimentos de que trata este Decreto deve obedecer às exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nas legislações de âmbito federal, estadual e municipal.

Parágrafo único. Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas na adjacência da residência do responsável legal, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM.

**Art. 12** Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.



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

§2º O uso de águas de cisterna será admitido, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, e atenda aos padrões estabelecidos pela Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde e pela Resolução nº 001 de 12 de novembro de 2015, da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a lhes suceder.

**Art. 13** As instalações devem atender ao Programa de Boas Práticas de Fabricação, para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, de acordo com a classificação contida no artigo 5º deste Decreto.

## **CAPÍTULO VI DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 14** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

Parágrafo único. O estabelecimento responde objetivamente, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor, sem prejuízo da responsabilização subjetiva do responsável legal e do responsável técnico pelo estabelecimento, na medida de sua culpabilidade.

**Art. 15** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após o manuseio ou manufatura dos produtos de origem animal.

§1º Durante os procedimentos de higienização e sanitização, nenhuma matéria-prima ou produto de origem animal deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§2º Os produtos utilizados na sanitização deverão ser previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 16** Os estabelecimentos obrigam-se a orientar e fiscalizar os funcionários e prepostos envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção, a fim de que sigam as práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 17** Quando possuir câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, o estabelecimento deverá assegurar que tais compartimentos sejam higienizados regularmente, respeitadas as suas particularidades, através de produtos previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 18** Os estabelecimentos devem observar a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como, garrafas PET, recipientes para produtos de limpeza e quaisquer outros oriundos de reaproveitamento.

Parágrafo único. Recipientes anteriormente utilizados somente podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

**Art. 19** Os estabelecimentos devem identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a assegurar a distinção entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

§1º Os recipientes destinados à manipulação de carnes utilizadas na alimentação de animais devem ser igualmente identificados, seja através da utilização das denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados”, seja através da utilização de colorações diferenciadas de padronização, previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2º Os produtos comestíveis devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza durante a sua manipulação, embarque e transporte.

**Art. 20** Os estabelecimentos devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada ou por pessoal próprio, desde que, devidamente capacitado, devendo o Certificado de Controle ser mantido em local visível ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§1º Os estabelecimentos devem manter as áreas de produção e manipulação de produtos de origem animal, livres da presença de animais domésticos, tais como, cães, gatos, entre outros.

§2º Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de abate, seus anexos e na expedição.

**Art. 21** As caixas de sedimentação de resíduos devem ser regularmente inspecionadas e convenientemente limpas, sendo obrigatória sua ligação à rede de esgoto.

**Art. 22** Os estabelecimentos devem promover a substituição, manutenção ou reparo de estruturas e equipamentos sempre que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM identificar sujidades de natureza permanente, manchas de mofo ou umidade, danos irreparáveis, entre outros.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM está autorizado a notificar o estabelecimento a refazer a lavagem e desinfecção do ambiente sempre que constatar que realizada em desacordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 23** Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM registro atualizado dos visitantes, sendo vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo responsável pelo estabelecimento.

## **CAPÍTULO VII**

### **DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM**

**Art. 24** Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

§1º Entende-se por embalagem primária o invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§2º Entende-se por embalagem secundária o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

**Art. 25** 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. 26** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pela ANVISA.

**Art. 27** Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. A alteração na composição de produto somente poderá ser realizada mediante análise e autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através da observância, pelo estabelecimento, de todos os trâmites para registro de produtos novos.

**Art. 28** Os produtos manufaturados pelos estabelecimentos serão devidamente embalados, rotulados e carimbados.

§1º A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de registro de rótulos de produtos de origem animal, na forma do modelo contido no ANEXO III.

§2º A rotulagem e carimbagem obedecerá a legislação estadual ou federal em vigor.

§3º Para definições não constantes neste Decreto, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura e Resoluções RDC nº 359 e 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou as que vierem a lhes suceder.

**Art. 29** As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§1º O carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM será feito na forma do modelo contido no Anexo VI.

§2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo diretamente no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, nas quais constem o mencionado carimbo juntamente às informações próprias dos respectivos rótulos.

## **CAPÍTULO VIII DOS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM.**

**Art. 30** A inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos arrolados no artigo 5º, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal, será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM em todo o território do Município de Pelotas, em relação às condições higiênico-sanitárias, sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

§1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos e subprodutos destinados à alimentação humana.

§2º A atuação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM abrange as seguintes áreas de atuação:

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

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

III – as análises laboratoriais;

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

V – a fiscalização e o preenchimento de autos de infração;

VI – outras diligências correlatas que se fizerem necessárias para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 31** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º A inspeção permanente será feita ao longo de todo o horário de funcionamento do estabelecimento e será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja permanente.

§3º Em estabelecimentos que exijam a inspeção permanente, o estabelecimento deverá disponibilizar uma sala equipada com mesa, arquivos e armários; quando a sala não for de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do SIM.

§4º A inspeção periódica deverá ser, no mínimo, quinzenal para os demais estabelecimentos que trabalhem com produtos de origem animal, mas que não envolvam o abate; esta frequência pode ser diminuída sempre que houver parecer fundamentado do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM apontando para a possibilidade de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento.

**Art. 32** Ficam os estabelecimentos sob a Inspeção Municipal, obrigados a:

I – fornecer ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM o cronograma de horários e atividades de sua atividade de agroindústria e/ou entreposto.

II – observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Decreto, suas alterações e legislações complementares;

III – disponibilizar, sob suas ordens, pessoal necessário e habilitado, para acompanhar o acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

IV – fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, na forma da planilha contida no Anexo VII;

V – recolher, junto à repartição arrecadadora, as taxas de registro e inspeção sanitária, instituídas pelo artigo 8º da Lei Municipal nº 6.643/2018 e publicadas em Diário Oficial, na forma da Tabela contida no Anexo VIII; as taxas de serviço conforme exposto neste anexo deverão ser pagas mensalmente e o valor deve ser depositado na conta do Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural – FUMDER;

VI – notificar, com antecedência mínima de 12 (doze) horas, na hipótese de realização de quaisquer trabalhos fora cronogramas do horário de funcionamento do estabelecimento a que se refere o inciso I, mencionando a justificativa, hora de início e hora de provável conclusão;

VII – notificar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, acerca da chegada de animais para abate ou barcos de pescado, bem como, fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

VIII – fornecer alimentação à equipe de Inspeção, nas hipóteses em que as atividades excedam os limites de horário previamente informados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM e se torne impossível que os servidores façam as refeições em suas residências;

IX – fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, nas hipóteses em que haja imprevisto aumento de demanda, caso fortuito ou de força maior capaz de provocar o esgotamento do material do Serviço de Inspeção Municipal;

X – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, nas hipóteses em que haja necessidade de o estabelecimento submeter-se à inspeção permanente;

XI – fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como, para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações, nas hipóteses em que haja imprevisto aumento de demanda, caso fortuito ou de força maior capaz de provocar o esgotamento do material do Serviço de Inspeção Municipal;

XII – manter locais apropriados e apartados dos oriundos de produção própria, nas hipóteses que, por força de parceria comercial firmada com terceiro, receba a guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos, de retorno de centros de consumo para serem reinspecionados, bem como, para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos, ainda que estes estejam submetidos à inspeção municipal, estadual ou federal;

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

XIV – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento, nas hipóteses em que não seja tecnicamente viável realizar o transporte das amostras para análise nos laboratórios do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

XVI – proceder a leitura e registro da concentração de cloro residual na água, antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público; e

XVII – manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

§1º O Responsável Técnico deve fazer observar as regras e obrigações a que se submeta o estabelecimento, podendo responder pessoalmente nos casos em que verificado dolo, culpa, negligência ou imperícia no desempenho de suas atribuições.

§2º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do SIM sendo que, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

## **CAPÍTULO IX**

### **INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 33** Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação industrial e sanitária vigente, bem como, aos do Código de Defesa do Consumidor.

§1º Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

§2º Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação junto a ANVISA.

§3º As fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto, devem sujeitar-se a procedimento de avaliação.

§4º Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Decreto:

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

II – princípios básicos ou composição centesimal; e

III – tecnologia do produto.

**Art. 34** Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no âmbito do Município de Pelotas, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º Apenas os estabelecimentos registrados poderão proceder ao abate e à industrialização de produtos de origem animal.

§2º Os animais e os produtos deles derivados deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

§3º Durante os procedimentos de abate e industrialização, a manipulação dos animais e produtos deles derivados deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação.

§4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em fábrica de laticínios ou entreposto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências sanitárias e a devida licença para trânsito e transporte.

**Art. 35** As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou comércio do Município de Pelotas, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

§2º A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e o produto deve proceder de unidades aprovadas pelo SIM.

§3º As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas de igual ou maior nível hierárquico da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (SIE) ou federal (SIF).

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

§5º O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§6º Na manipulação dos produtos de origem animal, o estabelecimento deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes a suas necessidades, inclusive vapor no que couber.

**Art. 36** O estabelecimento responderá legal e juridicamente 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, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

## **CAPÍTULO X DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

**Art. 37** Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária *ante mortem* e *post mortem* e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, ou a que vier lhe suceder, obedecendo à legislação vigente para cada espécie.

§1º Os procedimentos para o abate obedecerão as regras impostas pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Legislação do Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária.

§2º Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e 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 ou no comércio, notificação e, em caso de reincidência, multa pecuniária, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

## **CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 38** Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos origem animal, que serão realizadas em laboratório, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que dispõe acerca do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**Art. 39** A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

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

§1º As coletas oficiais devem ser realizadas por Agente Fiscal, pelo Coordenador do SIM, ou por servidor da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural expressamente autorizado e treinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante o preenchimento de requisição de análise, na qual deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e do lacre apostado na amostra.

§2º O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas no *caput* do artigo 39:

I – para o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecida a realização de, no mínimo, 1 (uma) análise físico-química anual e 4 (quatro) análises microbiológicas anuais, sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecida a realização de 1 (uma) análise físico-química anual e 2 (duas) análises microbiológicas anuais;

II – para o cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecida a realização de, no mínimo, 1 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 1 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos serão realizadas com periodicidade bianual;

III – para o cronograma de análises de ovos fica estabelecida a realização de, no mínimo, 2 (duas) análises microbiológicas por ano; e

IV – para o cronograma de análises de mel será realizada 1 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 1 (uma) análise por ano.

§3º As análises físico-químicas e microbiológicas da água, carnes e produtos cárneos, pesca e produtos de pesca, leite e derivados devem contemplar as análises estabelecidas na Resolução nº 001/2015, de 11 de novembro de 2015, da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou outra normatização que venha a suceder.

§4º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstos no cronograma de análises, sempre que houver parecer fundamentado do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM apontando para a possibilidade de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento;

§5º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco;

§6º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, sempre que houver parecer fundamentado do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM apontando para a possibilidade de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento;

**Art. 40** Na hipótese do aparecimento de uma análise não conforme com as normas de manufatura do produto, a produção do mesmo ficará imediatamente suspensa e o estabelecimento ficará proibido de produzir e comercializar o produto analisado, devendo o restante do lote ser inutilizado e o estabelecimento notificado a realizar uma revisão das Boas Práticas de Fabricação.



§1º O responsável pelo controle de qualidade poderá solicitar contraprova, devendo para tanto, apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, um laudo assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento com a solicitação de produção de um lote que terá nova amostra coletada e submetida à análise em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da primeira análise.

§2º O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo, mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório.

§3º Em caso de nova não conformidade, o lote apreendido será inutilizado, a produção do referido produto continuará suspensa e o estabelecimento passará pelas etapas descritas no *caput*, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço Municipal de Inspeção e posterior apreensão de três lotes do produto em questão, constituindo-se estas análises no primeiro Teste para Liberação – TL.

§4º A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório nos três lotes analisados no Teste para Liberação – TL.

§5º Com o aparecimento de algum lote não conforme no Teste para Liberação – TL cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a penalidade de multa por TL não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do Teste para Liberação – TL em conformidade com os padrões legais, ou seja, sendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos TL, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

§6º O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um Teste para Liberação – TL em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

§7º Após a suspensão das atividades, cada Teste para Liberação – TL não conforme terá a sua multa dobrada em relação à anterior.

§8º A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM.

**Art. 41** Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA — Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal — do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento — MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e outros que venham a ser publicados.

**Art. 42** Sofrerá autuação, o estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima dentro dos prazos estabelecidos pelos diplomas legais, sem justificativa apresentada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM dentro do mês da coleta.

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

§2º Na terceira ocorrência de não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

## **CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 43** Os estabelecimentos que, na data da publicação deste Decreto, exercerem suas atividades sem o devido Título de Registro, outorgado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, serão passíveis de regularização com o objetivo exclusivo de permitir que se promovam as adequações necessárias.

Parágrafo único. Independentemente da regularização das atividades realizadas sem a anuência do Serviço de Inspeção Municipal, estarão sujeitos às sanções administrativas, penais e civis previstas em lei, os seus respectivos responsáveis legais.

**Art. 44** Os arquivos do Serviço de Inspeção Municipal são considerados de natureza restrita, cujo acesso ou reprodução por fotocópia ou meio digital, somente será oportunizado mediante o direcionamento de requerimento administrativo, por escrito, dirigido ao Coordenador do SIM.

**Art. 45** Para realizar os serviços de fiscalização no âmbito do comércio, o Serviço de Inspeção Municipal promoverá parcerias com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de vigilância sanitária e de consumo.

**Art. 46** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural autorizada a editar atos complementares que se fizerem necessários, sem prejuízo da utilização subsidiária das legislações federais e estaduais.

**Art. 47** As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 48** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita de Pelotas, em 29 de março de 2019.

**Paula Schild Mascarenhas**  
Prefeita

Registre-se. Publique-se.

**Clotilde Victória**  
Secretária de Governo

**ANEXO I do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.**

**SOLICITAÇÃO DE INCLUSÃO DE AGROINDÚSTRIA**

Ilmo. Sr. Coordenador  
Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.  
Município de Pelotas – RS

O estabelecimento \_\_\_\_\_, localizado na rua \_\_\_\_\_, Município de Pelotas, CEP \_\_\_\_\_, Telefone \_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, vem através de seu proprietário(a), \_\_\_\_\_, solicitar vistoria no seu endereço para avaliar a possibilidade de inclusão de estabelecimento para desenvolver a atividade \_\_\_\_\_. Cujos proprietários pretendem produzir \_\_\_\_\_ os seguintes produtos \_\_\_\_\_, com capacidade de produção de \_\_\_\_\_, possuindo o histórico de \_\_\_\_ (histórico do estabelecimento)\_\_\_\_\_.

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Pelotas, .... de ..... de 20...

\_\_\_\_\_  
Proprietário

**ANEXO II do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.**

**OBTENÇÃO DE REGISTRO COM TERMO DE RESPONSABILIDADE**

Eu, \_\_\_\_\_, responsável pelo estabelecimento \_\_\_\_\_, CPF/CNPJ Nº \_\_\_\_\_, inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, venho por meio deste solicitar o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, responsabilizando-me atestar ciência e aceite das normas e regulamentos, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Nº 6488, de 13 de julho de 2017 ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las, ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão se concretizar após a aprovação prévia do projeto pelo SIM. Anexo para tanto, os documentos necessários.

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Pelotas, .... de ..... de 20...

\_\_\_\_\_  
Proprietário

**ANEXO III do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.**

**REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**01 – CONTROLE**

RESERVADO A SIISPOA – SIM	01 FOLHAS 01 DE 05	02 ATUAÇÃO	03 NAT. SOLIC.
---------------------------	-----------------------	------------	----------------

**02 – IDENTIFICAÇÃO**

04 SIM DO ESTABELECIMENTO	05 N° DE REGISTRO DO RÓTULO	06 DATA DE ENTRADA NO SIM

**03 – PETIÇÃO**

07 Sr. Coordenador A firma abaixo qualificada, através do seu responsável legal e do seu responsável técnico, requer seja providenciado nessa Coordenadoria o atendimento da solicitação especificada neste documento.
--

**04 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

08 RAZÃO SOCIAL			
09 CNPJ/CPF	10 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
11 ENDEREÇO			
12 BAIRRO	13 CEP	14 MUNICÍPIO	15 UF

**05 – NATUREZA DA SOLITAÇÃO**

16 SOLICITAÇÃO 1• APROVAÇÃO PRÉVIA	2• REGISTRO	3• ALTERAÇÃO DO RÓTULO
4• ALTER. DE PROCES. DE FABRIC. E/OU COMPOSIÇÃO DE PRODUTO	5• PLANO DE MARCAÇÃO	6• CANCELAMENTO

**06 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

17 NOME DO PRODUTO
18 MARCA

**07 – CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM**

19 RÓTULO				
1• IMPRESSO	2• GRAVADO EM RELEVO	3• LITOGRAFADO		
4• ETIQUETA	5• GRAVADO A QUENTE	6•		
20 EMBALAGEM				
1• LATA	2• PAPEL	3• PLÁSTICO	4• EMBALAGEM NATURAL	5•

**08 – QUANTIDADE E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO**

21 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO/ UNIDADE DE MEDIDA	22 DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM (LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO)
---	---

**09 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

<b>MATÉRIA PRIMA</b>	<b>Kg/L</b>	<b>%</b>
<b>SUB TOTAL</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Kg/L</b>	<b>%</b>
<b>TOTAL</b>		

**10 – SISTEMA DE EMBALAGEM**

DESCRIÇÃO

**11 – ARMAZENAMENTO**

DESCRIÇÃO

**12 – MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO**

DESCRIÇÃO

**13 – TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**

DESCRIÇÃO

**14 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO**

DESCRIÇÃO

1. Dou conformidade às informações prestadas pelo interessado neste formulário.
2. Com relação ao módulo no pedido, atesto que:

A. O modelo e representação em croqui ( ) rótulo impresso ( )

B. Consta o nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo as discriminações estabelecidas (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos de Origem Animal – SIISPOA/SIM).

C. Consta o nome da firma responsável (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos de Origem Animal – SIISPOA/SIM).

D. Consta o nome da firma que completou as operações de acondicionamento (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM).

E. Consta o carimbo oficial da Inspeção Municipal, nas formas e dimensões previstas (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM).

F. Consta a natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial nos artigos 21, 24, 28, 29 e 30 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

G. Consta a localização do estabelecimento, com especificação do Município e Estado (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM).

H. Consta a marca comercial do produto (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM).

I. Consta local para indicação da data de fabricação (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM).

J. Consta prazo de validade.

K. Consta indicação de quantidade (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM) ou quando não for possível indicá-la consta a expressão “Deve ser pesado em presença do consumidor” e o peso da embalagem.

L. Consta a fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM).

M. Consta a expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA” (Instruções Normativas que Disciplinam o Registro de Rótulos e Produtos Origem Animal – SIISPOA/SIM).

N. Consta a indicação dos aditivos utilizados (Art. 9º do Dec. 55.871, de 26/03/65).

O. Consta a expressão “Colorido Artificialmente” (Art. 1, do Dec. 55.871, de 26/03/65).

P. Consta a expressão “Aromatizado Artificialmente” (Art. 21 do Dec. 55.871, de 26/03/65).

Q. Consta a expressão indicando forma de conservação “Mantenha Refrigerado de .....a....” ou “Mantenha Congelado de .....a.....” ou “Mantenha Sob Temperatura Ambiente”.

R. Consta CGC e INSCRIÇÃO ESTADUAL.

S. Consta a expressão “Registro na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural: SIISPOA/SIM sob o nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.”

### 15 - PARECER TÉCNICO

--

### 16 - AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENT. LEGAL DO ESTAB.	CARIMBO E ASS. DO RESPONS. TÉCNICO



**ANEXO IV do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.**

**ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL**

Eu, \_\_\_\_\_, responsável pelo estabelecimento \_\_\_\_\_, localizado na rua \_\_\_\_\_, no município de Pelotas, cep. \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_, inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, venho através deste solicitar a alteração da razão social do estabelecimento para \_\_\_\_\_, por motivos de \_\_\_\_\_.

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Pelotas, .... de ..... de 20...

\_\_\_\_\_  
Proprietário

**ANEXO V do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.**

**CANCELAMENTO DO REGISTRO**

Ilmo. Sr. Coordenador  
Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.  
Município de Pelotas – RS

Eu, \_\_\_\_\_, responsável pelo estabelecimento \_\_\_\_\_, localizado na rua \_\_\_\_\_, no município de Pelotas, cep. \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_, inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, venho através deste solicitar o cancelamento do registro nº \_\_\_\_\_ deste estabelecimento. Comprometendo-me a encerrar as atividades a partir deste momento.

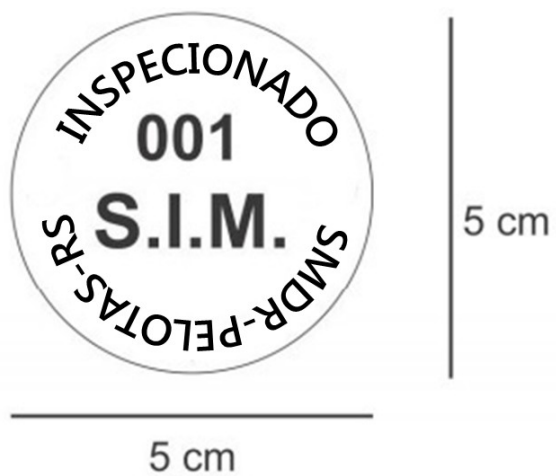
Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Pelotas, .... de ..... de 20...

\_\_\_\_\_  
Proprietário

ANEXO VI do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.

MODELO DE CARIMBO



**ANEXO VII do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.**

**DADOS ESTATÍSTICOS DE PRODUÇÃO**

**NÚMERO MENSAL DE ANIMAIS ABATIDOS  
FRIGORÍFICOS REGISTRADOS NO SIM**

**ANO:**

<b>Frigorífico</b>	<b>JAN</b>	<b>FEV</b>	<b>MAR</b>	<b>ABR</b>	<b>MAI</b>	<b>JUN</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>	<b>SET</b>	<b>OUT</b>	<b>NOV</b>	<b>DEZ</b>	<b>Total anual</b>
<b>002. Cascatense</b> 1 Bovinos 2 Ovinos 3 Suínos	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	<b>BOV</b> <b>OVI</b> <b>SUI</b>
<b>003. Nornberg</b> 1 Bovinos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>BOV</b>
<b>006. Frigosul</b> 1 Bovinos 2 Ovinos	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	<b>BOV</b> <b>OVI</b>
<b>009. Dettmann</b> 1 Bovinos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>BOV</b>
<b>011. Rutz</b> 1 Bovinos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>BOV</b>
<b>018. Venske</b> 1 Bovinos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>BOV</b>
<b>023. Suinosul</b> 3 Suínos	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	<b>SUI</b>
<b>025. Bom Corte</b> 1 Bovinos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>BOV</b>
<b>Total de Bovinos</b>													
<b>Total de Ovinos</b>													
<b>Total de Suínos</b>													
<b>Total Geral Espécies 1 2 3</b>													

**LEGENDA 1. Bovinos 2. Ovinos 3. Suínos**

**PESO TOTAL DE CARCAÇAS EM Kg  
FRIGORÍFICOS REGISTRADOS NO SIM  
ANO:  
JANEIRO A JUNHO/JULHO A DEZEMBRO**

<b>Frigorífico</b>	<b>Jan</b>	<b>Fev</b>	<b>Mar</b>	<b>Abr</b>	<b>Mai</b>	<b>Jun</b>	<b>Total Semestral</b>
<b>002. Cascatense</b>							
<b>003. Nornberg</b>							
<b>006. Frigosul</b>							
<b>009. Dettmann</b>							
<b>011. Rutz</b>							
<b>018. Venske</b>							
<b>023. Suinosul</b>							
<b>025. Bom Corte</b>							
<b>Total Mensal</b>							

**VOLUME MENSAL DA PRODUÇÃO EM Kg  
FRIGORÍFICOS REGISTRADOS NO SIM  
ANO:  
JANEIRO A JUNHO/JULHO A DEZEMBRO**

<b>Indústrias/ Entrepósitos</b>	<b>Jan</b>	<b>Fev</b>	<b>Mar</b>	<b>Abr</b>	<b>Mai</b>	<b>Jun</b>	<b>Total Semestral</b>
<b>007. WPeter</b>							
<b>027. Bierhals</b>							
<b>035. Triunfo</b>							
<b>026. Coimbra</b>							
<b>023. Suinosul</b>							
<b>014. Bergmann</b>							
<b>037. Alyada</b>							
<b>038. Mesquita</b>							
<b>030. Dugomez</b>							
<b>003. Nornberg</b>							
<b>039. D&amp;R</b>							
<b>040. Produção</b>							
<b>Total Mensal: Indústrias</b>							<b>Total Geral</b>
<b>029. Cantarelli</b>							
<b>032. MIDI</b>							
<b>036. MLM</b>							
<b>Total Mensal: Entrepósitos</b>							<b>Total Geral</b>

**REGISTRO MENSAL DE PERDAS**

ANO:

**PRINCIPAIS VÍSCERAS CONDENADAS NA INSPEÇÃO**

<b>Mês</b>	<b>Coração</b>	<b>Fígado</b>	<b>Rim</b>	<b>Diafragma</b>	<b>Língua</b>	<b>Cabeça</b>
<b>Janeiro</b>						
<b>Fevereiro</b>						
<b>Março</b>						
<b>Abril</b>						
<b>Mai</b>						
<b>Junho</b>						
<b>Julho</b>						
<b>Agosto</b>						
<b>Setembro</b>						
<b>Outubro</b>						
<b>Novembr o</b>						
<b>Dezembro</b>						
<b>Total Anual</b>						

**PRINCIPAIS DOENÇAS DETECTADAS NA INSPEÇÃO**

<b>Mês</b>	<b>Tuberculose</b>	<b>Cisticercose</b>	<b>Hidatidose</b>	<b>Fasciolose</b>
<b>Janeiro</b>				
<b>Fevereiro</b>				
<b>Março</b>				
<b>Abril</b>				
<b>Mai</b>				
<b>Junho</b>				
<b>Julho</b>				
<b>Agosto</b>				
<b>Setembro</b>				
<b>Outubro</b>				
<b>Novembro</b>				
<b>Dezembro</b>				
<b>Total Anual</b>				

**ANEXO VIII do Decreto nº 6.163, de 29 de março de 2019.****TABELA DE TAXAS DE REGISTRO E INSPEÇÃO**

<b>ATIVIDADE</b>	<b>R\$</b>
Exame de projetos de prédios industriais para industrialização de produtos de origem animal Até 250 m <sup>2</sup> Acima de 250 m <sup>2</sup>	<b><u>1 URM</u></b>
Alvará inicial e anual, incluindo vistoria prévia de área e de veículo	<b><u>1 URM</u></b>
Registro de produtos, registro de rótulo e embalagem (por unidade fabril)	<b><u>1 URM</u></b>
Fiscalização no abate de bovinos, exceto vitelo (por 1,00 cabeça)	<b><u>7 % URM</u></b>
Fiscalização no abate de ovinos, caprinos, suínos e vitelos (por 1,00 cabeça)	<b><u>2,5 % URM</u></b>
Fiscalização no abate de aves e coelhos (lote de 100 cabeças)	<b><u>10% URM</u></b>
Fiscalização de beneficiamento e conserva de pescado (100 kg de 1,00 pescado)	<b><u>10% URM</u></b>
Inspeção Sanitária de produtos lácteos (100 litros de leite 0,50 industrializado)	<b><u>5% URM</u></b>
Inspeção Sanitária de produtos embutidos, conservas e outros produtos processados de origem animal (100 kg de produto final)	<b><u>10% URM</u></b>
Inspeção Sanitária de ovos (100 dúzias produzidas)	<b><u>5% URM</u></b>
Inspeção Sanitária de mel (100 kg produzidos)	<b><u>10% URM</u></b>
Alteração de Razão Social	<b><u>1 URM</u></b>
Cancelamento das Atividades	<b><u>1 URM</u></b>
Veículo	<b><u>1 URM</u></b>