

**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICIPIO DE PELOTAS**  
**PODER EXECUTIVO**

DECRETO N° 9.460, DE 28 DE ABRIL DE 2017.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N° 6.643 DE 19  
DE OUTUBRO DE 2018, QUE DISPÕE SOBRE A  
INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ORIGEM  
ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

**PAULA MASCARENHAS**, Prefeita Municipal de Pelotas, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, regulamentando a Lei Municipal N° 6.643, de 19 de outubro de 2018,

**DECRETA:**

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

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

**Art. 2°** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de competência da Prefeitura Municipal de Pelotas, nos termos da Lei Federal n° 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal N° 6.643, de 19 de outubro de 2018, é vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SDR).

**§ 1°.** A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Pelotas, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, agroindústrias e entrepostos, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal, 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 - SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

**§ 2°.** 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.

**Art. 3º.** Ficará a cargo do responsável do 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 art. 2º deste decreto.

**§ 1º.** Para execução de suas atividades, a equipe técnica e o responsável do SIM têm autorização para conduzir veículo oficial.

**§ 2º.** Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- 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. Fiscalização e execução de autos de infração; e
- VI. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 4º.** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao SIM com aprovação de seus projetos e produtos, podendo este serviço fazer parceria com outros setores do município.

**Art. 5º.** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

**§ 1º.** A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais.

**§ 2º.** O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, podendo, para tanto, ser celebrado convênio entre a Prefeitura Municipal e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica.

**§ 3º.** Para agroindústrias e entrepostos a frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo quinzenal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Coordenador do SIM. O estabelecimento deverá fornecer ao SIM o cronograma de atividades de sua agroindústria e/ou entreposto.

**Art. 6º.** Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

**§ 1º.** Ficam os proprietários de estabelecimentos sob a Inspeção Municipal, obrigados a:

- I. Observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;
- II. Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III. 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, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto à repartição arrecadadora;
- IV. Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V. Avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate ou barcos de pescado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;
- VI. Quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do SIM;
- VII. Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador do SIM junto ao estabelecimento;
- VIII. Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;
- IX. Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;
- X. 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;
- XI. Manter locais apropriados, a juízo do Coordenador do SIM para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção municipal, estadual ou federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem

reinspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

- XII. Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- XIII. Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XIV. Manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XV. Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento; e
- XVI. Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente, conforme publicação do diário popular através de bases de cobrança do serviço de inspeção do estado do Rio Grande do Sul.

**§ 2º.** O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM.

**§ 3º.** O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

**§ 4º.** Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

**§ 5º.** Os proprietários de estabelecimentos registrados 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.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 7º.** A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 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.** O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

**§ 2º.** Agroindústrias familiares de pequeno porte são os 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, seja realizada com o trabalho predominantemente artesanal e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento

da Agricultura Familiar — PRONAF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM, tratamento diferenciado.

**§ 3º.** A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento. A descrição de sua atividade cabe a normas e regras federais:

- I. Abatedouro frigorífico: o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;
- II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;
- III. 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.
- IV. Posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;
- V. Usina de beneficiamento de leite: 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;
- VI. Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida 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 à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à 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, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;
- IX. Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado: estabelecimento destinado ao abate, à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;
- X. Estação Depuradora de Moluscos Bivalves: estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves;
- XI. Granja avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta. Sendo permitida a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- XII. 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 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, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à 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, 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

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

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;

XVII. Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

§ 4°. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 5°. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o **caput** será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 24.

§ 6°. 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.

§ 7°. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 8°. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO**

**Art. 8°.** Os estabelecimentos a que se refere o artigo 7° receberão número de registro.

§ 1°. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo SIM.

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

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

**Art. 9º.** Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM se faz necessário cumprir uma série de exigências higiênico sanitárias, para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- I. Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto, acompanhado do documento de viabilidade emitido pela secretaria de mobilidade urbana, como na parte rural o termo de uso e ocupação do solo pela SDR;
- 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. Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;
- X. Licenciamento Ambiental vigente;
- XI. Documento de viabilidade espedido por órgão competente;
- XII. Aprovação de rótulo(s);
- XIII. 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;
- XIV. Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação; e
- XV. Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo).

**§ 1º.** Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise em diferentes escalas;

**§ 2º.** O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- 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.

**Art. 10º.** O Registro Definitivo no SIM somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

**Parágrafo único.** 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 mesma poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

**Art. 11º.** A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Senhor Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I. Requerimento ao Senhor Coordenador do SIM;
- II. Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial; e
- III. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

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

## **CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO**

**Art. 12°.** Na avaliação dos projetos a construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

**Parágrafo único.** Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM.

**Art. 13°.** Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

**§ 1°.** 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 em atenção também à Resolução 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 substituí-la.

**§ 2°.** Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 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 substituí-las.

**§ 3°.** Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

**§ 4°.** Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

**§ 5°.** A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

**Art. 14°.** 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.

**Parágrafo único.** Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas do Serviço de Inspeção Estadual.

## **CAPITULO V**

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

**Art. 15°.** Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Pelotas, estarão sujeitos às seguintes condições:

**§ 1°.** O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

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

§ 3°. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação.

§ 4°. 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 regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

**Art. 16°.** As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Pelotas, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

§ 2°. A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica.

§ 3°. 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, ou seja, estadual (SIE) ou federal (SIF), respectivamente.

## **CAPITULO VI DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

**Art. 17°.** 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 - MAPA, ou a que vier a substituir, obedecendo à legislação vigente para cada espécie.

**Parágrafo único.** Os procedimentos para o abate obedecerão a legislação estadual ou federal existente até a data da publicação de normatização própria.

## **CAPITULO VII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 18°.** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são 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 proprietário do estabelecimento bem como seu respectivo responsável técnico responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

**Art. 19°.** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

**§ 2°.** Os produtos utilizados na sanitização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

**Art. 20°.** 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 em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 21°.** 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. 22°.** Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art. 23°.** Em todos os estabelecimentos citados neste documento é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como "pet's".

**Art. 24°.** Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

**Art. 25°.** Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada e/ou conforme procedimentos e registros internos, quando executado pela própria empresa, ser livres de gatos, cães e outros animais.

**Parágrafo único.** A critério do SIM, agroindústrias familiares de pequeno porte poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo SIM

**Art. 26°.** Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 27°.** Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

**Art. 28°.** Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 29°.** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 30°.** Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

**Art. 31°.** Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM, registro atualizado dos visitantes.

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

**Art. 32°.** Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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

**Art. 33°.** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

**Art. 34°.** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados, para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

**Art. 35°.** Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

**§ 1º.** A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de registro de rótulos de produtos de origem animal, de acordo com documento próprio elaborado pela equipe técnica do SIM.

**§ 2º.** A rotulagem e carimbagem obedecerá a legislação estadual ou federal existente até a data da publicação de normatização própria.

**Art. 36º.** Para definições não constantes neste regulamento, 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 substituir.

**Art. 37º.** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

**Art. 38º.** Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

**Parágrafo único.** Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

**Art. 39º.** 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 SIM.

**§1º.** O carimbo oficial do SIM será de acordo com a Instrução Normativa que virá a ser publicado após este decreto.

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

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

**Art. 40º.** A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviços de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF/RS ou SISBI-POA que exigindo as seguintes condições:

- I. Recursos humanos: médicos veterinários concursados e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Sistema, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

- 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 abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado; e
- IV. Infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

**§ 1º.** Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos;

**§ 2º.** Sempre que possível a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**§ 3º.** Quando a sala não for de uso exclusivo do SIM, os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do SIM.

**§ 4º.** Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

## **CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 41º.** Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

**Parágrafo único.** Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

**Art. 42º.** Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I. Notificação/Advertência;

- II. Multa;
- III. Multa diária;
- IV. Apreensão do produto;
- V. Suspensão de fabricação de produto;
- VI. Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VII. Suspensão das atividades; e
- VIII. Cancelamento do Registro do estabelecimento.

**Parágrafo Único.** A multa não pode ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e o responsável.

**Art. 43°.** As penalidades por infração sanitária serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

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

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

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

**Art. 44°.** As infrações sanitárias classificam-se em:

- I. Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II. Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III. Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 45°.** A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, que serão fixados na corrente moeda, ou seja, em reais e, será reajustada anualmente por decreto do Executivo Municipal conforme a média anual do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

- I. Infrações leves: de R\$ 500,00 a R\$ 2.000,00;
- II. Infrações graves: de R\$ 2.001,00 a R\$ 5.000,00; e
- III. Infrações gravíssimas: de R\$ 5.001,00 a R\$ 30.000,00.

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

**Art. 46°.** Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I. A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II. A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;  
e
- III. Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Art. 47°.** São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I. A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II. A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente à incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III. A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública; e
- IV. Ser o infrator primário na transgressão da referida infração.

**Art. 48°.** São consideradas circunstâncias agravantes:

- I. Ser o infrator reincidente na mesma infração;
- II. Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III. Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;
- IV. Ter a infração consequências danosa à saúde pública;
- V. Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo; e
- VI. Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

**Parágrafo único.** A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

**Art. 49°.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

**Art. 50°.** São consideradas infrações sanitárias:

- I. Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo SIM ou outro órgão competente;
- II. Prestar serviços fiscalizados pelo SIM sem estar devidamente autorizado pelo SIM ou outro órgão competente;
- III. Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
- IV. Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
- V. Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
- VI. Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde; e
- VII. Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

**Art. 51°.** Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I. Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II. Apresentarem-se com prazo de validade estipulado pelo fabricante expirado ou vencido;
- III. Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV. Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- V. Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento; e
- VI. Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

**Art. 52°.** Além dos casos específicos previstos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

- I. Adulterações - multa no valor de R\$ 500,00 a R\$ 2.000,00 quando:
  - a. Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
  - b. No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

- c. Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
  - d. Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; e
  - e. Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.
- II. Fraude — multa no valor de R\$ 2.001,00 a R\$ 5.000,00 quando:
- a. Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
  - b. As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
  - c. Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
  - d. Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas; e
  - e. Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.
- III. Falsificações — multa no valor de R\$ 5.001,00 a R\$ 30.000,00 quando:
- a. Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
  - b. Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;
  - c. Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente.

**Art. 53º.** O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou o Coordenador do SIM, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por as testemunhas.

**Parágrafo único.** Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

**Art. 54°.** A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ao arquivo do SIM.

**Art. 55°.** O infrator poderá protocolar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

**§ 1°.** A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Coordenador do SIM e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário de D

esenvolvimento Rural, composta preferencialmente por servidores concursados com ao menos um funcionário técnico lotado no SIM e presididas pelo próprio Secretário.

**§ 2°.** Em caso de impedimento do Coordenador do SIM em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuado, caberá defesa da decisão de primeira instância a comissão prevista inciso § 1° e em última instância ao Prefeito Municipal.

**§ 3°.** O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 10 (dez) dias após a ciência da decisão administrativa.

**Art. 56°.** Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo a seu arquivamento no SIM.

**Art. 57°.** A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

**Art. 58°.** As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrita aprovada pelo SIM ou a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e a legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

## **CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 59°.** 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 aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria n° 368, de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico — Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**Art. 60°.** 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.

**§ 1°.** As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou Coordenador do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

**§ 2°.** 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 neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente através de análise do grau de risco a ser normatizada.

- I. O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais, sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecida a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais;
- II. No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;
- III. Para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano;
- IV. Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano; e
- V. 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 0001/2015 de 11 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou outra normatização que venha a vigorar. Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessário.

**§ 3º.** O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises;

**§ 4º.** A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do SIM;

**§ 5º.** 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, a critério do SIM;

**Art. 61º.** Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme, a produção do produto analisado ficará imediatamente suspensa, ou seja, o estabelecimento ficará proibido de produzir e comercializar o produto analisado e, o restante do lote será inutilizado, devendo ainda o estabelecimento, obrigatoriamente, realizar uma revisão das Boas Práticas de Fabricação junto ao responsável pelo controle de qualidade devendo ao fim apresentar ao SIM um laudo assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento juntamente com a solicitação de produção de um lote que terá novamente amostra coletada e submetida à nova análise em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

**§ 1º.** 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 onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

**§ 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.

**Art. 62º.** Em caso de nova não conformidade, o lote apreendido será inutilizado, a produção do referido produto continuará suspensa e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção e posterior apreensão de três lotes do produto em questão, constituindo-se estas análises no primeiro "teste para liberação" ou "TL".

**Parágrafo único.** 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 TL.

**Art. 63º.** Com o aparecimento de algum lote não conforme no 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 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.

**§ 1º.** O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um TL em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

**§ 2º.** Após a suspensão das atividades, cada TL não conforme terá a sua multa dobrada em relação à anterior.

**§ 3º.** 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. 64º.** 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. 65º.** O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será autuado.

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

**§ 2º.** No caso de nova reincidência de não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo SIM.

## **CAPÍTULO XII**

### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 66º.** Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM para posterior autorização 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 e o Secretário da pasta.

**Art. 67º.** 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 gravíssima como estabelecido no Art. 45, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

**Art. 68°.** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

**Art. 69°.** Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

- 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. 70°.** Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em conjunto com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

**Art. 71°.** 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, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

**Art. 72°.** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural autorizada a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

**Art. 73°.** Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

**Art. 74°.** Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos deverá ser entregue em três vias.

**Art. 75°.** As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 76°.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 9.088, de 23 de março de 2016, e Decreto Municipal nº 9.249, de 06 de outubro de 2016.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PELOTAS, aos vinte e oito dias do mês de abril de dois mil e dezessete.