
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS

GABINETE DA PREFEITA
INSTRUÇÕES NORMATIVAS - SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Considerando a Lei Municipal nº 6.643, de 19 de outubro de 2018, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM do Município de Pelotas;
Considerando o Processo Administrativo nº MEM/017740/2022 – SDR;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 10 DE MAIO DE 2022.
NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DE ÁGUA DE CONSUMO DA INDÚSTRIA E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Idemar Barz, atual Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe confere, faço publicar a presente instrução Normativa, tendo por objetivo estabelecer as normas técnicas para controle físico-químico e microbiológico de água de consumo da indústria e produtos de origem animal.

Art. 1º Os estabelecimentos que pretendam se habilitar ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA) devem adequar aos artigos 2º, 3º e 4º da Resolução Nº 1 de 11/11/2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI) de 12 de novembro de 2015 ou outra que a suceder.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima, 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.

§ 2º O material coletado será encaminhado para execução da análise em laboratório credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 2º O estabelecimento que se negar a fornecer amostras do produto solicitado ou amostra de água será autuado, podendo ser descredenciado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 3º Constatando-se inconformidade no resultado, o estabelecimento será notificado para adotar as medidas cabíveis.

§ 1º O lote em desacordo deve ser inutilizado.

§ 2º Um novo lote do produto em desconformidade somente pode tornar a ser fabricado após a liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 3º O estabelecimento terá um prazo de até 10 dias para atender os apontamentos feitos pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal - SIM quando será realizada nova análise do produto.

§ 4º O produto será liberado para fabricação após apresentar, pelo menos, 1 (uma) análise de acordo com a legislação vigente.

Art. 4º Sendo caracterizada adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria prima, a empresa estará sujeita as sanções previstas no art. 164 do Decreto Estadual nº 39.688, de 30 de agosto de 1999, ou de outra norma que vier a substituí-lo.

Art. 5º Os estabelecimentos arcarão com os custos das análises físico-químicas e microbiológicas, em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que informados e que manifestem sua concordância expressa.

Art. 6º Mensalmente serão tabulados e acompanhados os laudos das análises, por um agente do SIM, para que haja controle interno.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Pelotas, 10 de maio de 22.

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 10 DE MAIO DE 2022.

NORMAS OFICIAIS PARA ROTULAGEM E EMBALAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Idemar Barz, atual Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe confere, faço publicar a presente instrução Normativa, tendo por objetivo estabelecer as regras para rotulagem e embalagem de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 1º. Todos os produtos expedidos ou entregues ao comércio pelos estabelecimentos de manipulação de produtos de origem animal devem ser identificados por meio de rótulos registrados no junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo estes destinados ao consumo direto ou a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

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

Art. 2º. Os processos de registro de rotulagem devem ser protocolados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM através da entrega de documentação específica conforme Anexo III do Registro de Rótulos contido no Decreto Municipal n. 6.163/2018.

§ 1º. Para a solicitação do registro do produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas de acordo com o referencial presente nesta IN através do Anexo I.

§ 2º. No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deve ser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA nº01/2003.

§ 3º. Quando se trata do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ conforme tabela no Anexo I e, no caso de produtos que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do DIPOA. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do coordenador do DIPOA.

§ 4º. Podem anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso da marca de terceiros, laudos de análises etc.

Art. 3º. Todos os rótulos de produtos de origem animal devem passar pelo processo de análise e aprovação a anteceder sua expedição ou comercialização.

Art. 4º. Para sua aprovação, os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informações obrigadas pela legislação em vigor.

Parágrafo Único. O Anexo I da presente Instrução Normativa exemplifica os pontos de registro de rotulagem para fins de padronização.

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

Pelotas, 10 de maio de 22.

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

ANEXO I

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

2.1. No painel ou expositor de venda de produtos regulamentados pela presente Instrução, deve constar a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

2.1.1. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

2.2. Caso a presente Instrução Normativa ou um regulamento técnico específico do produto não determine de modo diverso, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as informações elencadas no item "3".

3. DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

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

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

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

3.3.1. Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas na alínea "3.1".

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

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

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

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

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

4. LISTA DE INGREDIENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3.7.1. a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal;

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

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

4.3.7.4. os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

4.3.7.5. alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado, o que deve ser indicado em Regulamento Técnico Específico.

5. CONTEÚDO LÍQUIDO

5.1.O conteúdo líquido devem ser indicado no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

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

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

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

forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

6. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

6.1 Deverá ser indicado:

6.1.1. Categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SISPOA-SIM;

6.1.2. Número de folhas;

6.1.3. Atuação;

6.1.4. Natureza de solicitação;

6.1.5. Identificação do SIM do estabelecimento;

6.1.6. Número de registro do rótulo; e

6.1.7. Data de entrada no SIM.

6.2 Deverá ser endereçada a seguinte requisição: *“Senhor coordenador, a firma abaixo qualificada, através do seu responsável legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado nessa coordenadoria o atendimento da solicitação especificada neste documento.”*

6.3. Deverá ser identificado:

6.3.1. Razão social;

6.3.2. CNPJ ou CPF;

6.3.3. Classificação do estabelecimento;

6.3.4. Endereço;

6.3.5. Bairro;

6.3.6. CEP;

6.3.7. Município; e

6.3.8. UF.

6.4. Deve ser assinalada a natureza da solicitação:

6.4.1. Aprovação prévia;

6.4.2. Registro;

6.4.3. Alteração do rótulo;

6.4.4. Alteração de processos de fabricação e/ou composição de produtos;

6.4.5. Plano de marcação; e

6.4.6. Cancelamento.

6.5. Deverá ser identificado o produto:

6.5.1. Nome do produtor; e

6.5.2. Marca.

6.6. O rótulo deverá ser classificado como:

6.6.1. Impresso, gravado, relevo, litografado, etiquetado ou gravado a quente.

6.7. A embalagem deverá ser classificada como lata, papel, plástico ou embalagem natural.

6.8. Quantidade e forma de identificação ou quantidade de produto acondicionado/unidade de medida

6.8.1. Data de fabricação ou embalagem (local e forma de indicação).

6.9. Composição do produto

6.9.1. Matéria-prima;

6.9.2. Ingredientes;

6.9.2.1. Expressões como “Contém glúten” ou “Não contém glúten”

6.9.2.2. Expressão “Contém Gordura Vegetal”;

6.9.2.3. “Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial;

6.9.2.4. “Sabor Artificial de...” (completando com o sabor), na denominação de venda;

6.9.2.5. “Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;

6.9.2.6. “Sabor de...” (completando com o sabor), na denominação de venda e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais; e

6.9.2.7. “Sabor artificial de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Colorido artificialmente” quando o produto utilizar corantes artificiais.

6.10. Descrição do sistema de embalagem;

6.11. Descrição da forma de armazenamento;

6.12. Descrição dos métodos de controle de qualidade e conservação;

6.13. Descrição do transporte do produto para o mercado de consumidores; e

6.14. Descrição do processo de fabricação.

6.15. No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

6.15.1. OVOS: *Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA.*

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

- 6.15.1.1.1.O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;
- 6.15.1.1.2. Manter os ovos preferencialmente refrigerados.
- 6.15.1.2. As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.
- 6.15.2.CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS: *Resolução –RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA:*
- 6.15.2.1. Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:
- 6.15.2.1.1.Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
- 6.15.2.1.2. Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
- 6.15.2.1.3. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- 6.15.2.1.4. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

ANEXO II

NORMAS PARA A ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Alimentos que contenham corante amarelo tartrazina (ins 102)

RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002

As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

Informação Nutricional Complementar

RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012

Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

RDC nº 3, de 4 de fevereiro de 2013

Dispõe sobre modificações na composição de alimentos padronizados para uso de Informação Nutricional Complementar.

Rotulagem geral de alimentos embalados

RDC nº 26 de 02 de julho de 2015

Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003

Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados

RDC nº 123, de 13 de maio de 2004

Altera o subitem 3.3. do Anexo da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002

Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados

RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Retificação de Publicação

RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006

Complementa as resoluções RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.

RDC nº 31, de 5 de junho de 2012

Rotulagem Nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis.

Rotulagem de água mineral natural

Portaria nº 470, de 24 de novembro de 1999

Define que o rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM, a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva portaria de concessão de lavra.

Rotulagem de alimentos contendo organismo geneticamente modificado (transgênicos)

Decreto nº 4680, de 24 de abril de 2003

Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.

Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003

Regulamento para o emprego do símbolo transgênico.

Instrução Normativa nº 1, de 01 de abril de 2004

Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos e Ingredientes Alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados.

Rotulagem de carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados

RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001

Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados. (Prorrogada pela RDC nº 39/2002)

Rotulagem de ovos

RDC nº 35, de 17 de junho de 2009

Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 10 DE MAIO DE 2022.

NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA, COMBATE À CLANDESTINIDADE E COMBATE A FRAUDE.

Considerando a necessidade de combater a ilegalidade do abate e comercialização de animais e produtos sem a fiscalização municipal, estadual ou federal;

Considerando a ausência de observância do bem-estar animal em abates clandestinos;

Considerando o risco à saúde pública nas hipóteses de consumo e transporte de animais em desacordo com a legislação sanitária em vigor;

Idemar Barz, atual Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe confere, faço publicar a presente Instrução Normativa que atribui à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SDR), por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a obrigação de promover ações visando estimular a educação sanitária e mitigar a clandestinidade de abate de animais, através de parcerias e atuação direta dos órgãos públicos municipais junto à comunidade local e produtores.

Art. 1º Com o escopo de estimular a educação sanitária, mitigar a clandestinidade de abate de animais e gerar ações de combate à fraude, o Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural designará uma equipe de vigilância ativa gerando ações em núcleos de produção e comercialização de produtos de origem animal no âmbito do Município de Pelotas.

§ 1º A prioridade e a frequência das vistorias serão pautadas por análise de risco e pelo recebimento de denúncias junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§ 2º Na hipótese de serem encontrados produtos em desacordo com a legislação vigente, estes serão apreendidos e descartados, DECRETO nº 6.405, maio/2021.

§ 3º O produtor ou feirante que reincidir na infração poderá ter sua licença cassada conforme DECRETO nº 6.405, maio/2021.

Art. 2º Durante os atos de fiscalização serão exigidos documentos que comprovem a procedência dos animais e/ou da matéria-prima.

§ 1º O estabelecimento que se negar a fornecer a documentação solicitada, estará sujeito à suspensão da licença para produzir.

§ 2º O estabelecimento que não respeitar a legislação vigente, estará sujeito à condenação da matéria-prima e produtos.

Art. 3º Serão firmadas parcerias com órgãos de fiscalização, tais como, Vigilância Sanitária, Guarda Municipal, Patrulha Ambiental – PATRAM e Brigada Militar para ações como *blitz* de fiscalização de

trânsito, visando identificar veículos de transporte irregular de produtos de origem animal.

Parágrafo Único. As parcerias poderão incluir ações de educação em escolas e eventos municipais.

Art. 4º Será criado um canal de “Disque Denúncia”, para denúncias de abates e produtos de origem animal, irregulares.

Art. 5º O Combate à fraude é uma operação de controle da inocuidade do produto, desta forma a produção deve atestar padrões técnicos de receitas e de manufatura. Cabe a Secretaria de Desenvolvimento Rural o controle e gestão dessa demanda.

Art. 6º A Secretaria de Desenvolvimento Rural através do Serviço de Inspeção Municipal, poderá gerar documentos técnicos de instrução e registro para os três pontos descritos nesta instrução normativa.

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

Pelotas, 10 de maio de 22.

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 10 DE MAIO DE 2022.

NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA DE INSTALAÇÕES DE INDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Idemar Barz, atual Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe confere, faço publicar a presente instrução Normativa, tendo por objetivo estabelecer as normas técnicas para instalações de indústria e produtos de origem animal.

Art. 1º Os estabelecimentos que pretendam se habilitar ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA) devem adequar a documentos oficiais ligados ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Secretaria Estadual de Agricultura, pelas Leis Municipais 6.488/2017 e 6.643/2018 e pelo Decreto nº 6.405, de 4 de maio de 2021 que revogou o Decreto Municipal 6.163/2019, sendo este embasado pelo Decreto Federal 9.013/2017.

Art. 2º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, são classificados conforme Decreto Federal 9.013/2017:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem; e
- VII - de produtos não comestíveis.

Art. 3. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 4. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.;
- V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI – as peças poderão ser compartilhadas e/ou individuais, desde que não coloquem em risco a integridade do produtos, armários em inox e divisórios móveis, serão aceitas;

VII - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênicas sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

VIII - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

IX - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

X - ralos de fácil higienização e sifonados;

XI - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XII - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XIII - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XIV - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XV - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XVI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XVII - água potável nas áreas de produção industrial;

XVIII – de mais áreas em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XIV - sede para o SIM, em conformidade com as necessidades do serviço;

XX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXII - a área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 5. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 6. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 7. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 8. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênic-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 9. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 10. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 11. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 13. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas sem normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 14. Ficam estabelecidos os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 15. Para os efeitos desta Instrução Normativa, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e

III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

§ 1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 2º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

Art. 16º As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Art. 17º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

Art. 18º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Pelotas, 10 de maio de 2022.

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 10 DE MAIO DE 2022.

NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E/OU APROVAÇÃO DE PROJETOS DE ESTABELECIMENTOS NO SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Idemar Barz, atual Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe confere, faço publicar a presente instrução Normativa, tendo por objetivo estabelecer as normas técnicas para instalações de indústria e produtos de origem animal.

Art. 1º Os projetos que buscam aprovação, visando uma futura liberação de registro de estabelecimento e a obtenção do alvará sanitário. Devem atender as exigências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Secretaria Estadual de Agricultura, pelas Leis Municipais 6.488/2017 e 6.643/2018 e pelo Decreto nº 6.405, de 4 de maio de 2021 que revogou o Decreto Municipal 6.163/2019, sendo este embasado pelo Decreto Federal 9.013/2017.

Art. 2º Para fins de liberação das atividades e futura fiscalização sanitária do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a industrial de produtos de origem animal, poderá contar também com infraestrutura equivalente à dos Serviços de Inspeção em níveis federal e estadual, dispondo, no mínimo, da seguinte organização e estrutura:

I – Recursos Humanos: com números compatíveis as funções necessárias para execução das atividades.

II – Estrutura Física: questões construtivas dentro do padrão estabelecido pelas legislações;

III – Sistema de Informação: que possibilitem o controle de atividades, registro de produção, controle de lote;

IV – Equipamentos: máquinas padrão que possibilitem a obtenção de um produto livre de contaminação, essas máquinas não podem colocar em risco a integridade dos funcionários.

V – Produtos: dispor ou ter acesso a laboratórios com capacidade comprovada e adequada para atendimento das análises oficiais demandadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 3º 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 deverão protocolizar requerimento administrativo perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme Decreto Municipal do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 4º 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:

– Formulário preenchido de acordo com o modelo contido no Anexo II do Decreto nº 6.405, de 4 de maio de 2021;

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

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

– Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

– Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;

– Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100;

– Projeto hidrossanitário com escala mínima de 1/100;

VIII – Projeto elétrico com escala mínima de 1/100;

– Licenciamento Ambiental, com prazo de validade em vigor, emitido pela Secretaria Municipal de Qualidade Ambiental;

– 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;

– Registro de rótulo aprovado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, conforme Anexo III;

– Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde Nº. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la;

– 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):

– Água de abastecimento;

– 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. 5º O registro definitivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares.

Pelotas, 10 de maio de 22.

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 10 DE MAIO DE 2019.
NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA VALIDAÇÃO DE ROTINA DE INSPEÇÃO NO SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Idemar Barz, atual Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe confere, faço publicar a presente instrução Normativa, tendo por objetivo estabelecer as normas técnicas para instalações de indústria e produtos de origem animal.

Art. 1º 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 – SMDR.

Parágrafo único. Ficará a cargo do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e sua equipe – SIM, fazer cumprir estas normas, bem como as que porventura venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos.

Art. 2º 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 de caráter permanente será feita obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais. Durante as operações de abate, por meio da realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post morte, segundo disposto no decreto 10.468, de 2020.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja permanente. Atividades realizadas fora do horário pré-determinado pelo SIM e, portanto, sem a presença de um fiscal, serão consideradas clandestinas, 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 às demais penas da lei.

§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. 3º O Responsável Técnico que é uma pessoa física legalmente habilitada por conselho profissional, que responde tecnicamente pelo serviço prestado ao estabelecimento sob sua responsabilidade, deve ser um profissional presente nos estabelecimentos, o mesmo deve atender as demandas técnicas imposta pelo SIM aquele estabelecimento.

§1º O Responsável Técnico deverá estar presente em no mínimo 1 abate mensal no caso dos frigoríficos e um turno mês nas agroindústrias.

Art. 4º Cabe também ao Responsável Legal, que 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, o cumprimento das demandas técnicas e solicitações vigentes.

Art. 5º 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. 6º Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM registro de atividades diárias que contemplem os itens de auto controle.

§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.

Art. 7º Em relação as verificações de qualidade do produto, o Responsável Técnico deverá apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em caso de não conformidades, as ações corretivas com as informações de produção por lote.

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

Pelotas, 11 de novembro de 2022.

IDEMAR BARZ

Secretário de Desenvolvimento Rural

ÂNGELA LEITZKE CABANA

Coordenadora SIM

Publicado por:

Liara Souza Mattei

Código Identificador:913F740F

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Sul no dia 14/11/2022. Edição 3444
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/famurs/>