DECRETO N°004, DE 13 DE JANEIRO DE 2021

“REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 1433, DE 08 DE NOVEMBRO DE 2018, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

ERNESTO VALIM BOEIRA, Prefeito Municipal, no uso

de suas atribuições, conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

**Art. 1º -** Fica regulamentada a Inspeção Artesanal, Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal de São José dos Ausentes.

# DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 2º -** O Serviço de Inspeção Artesanal, Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de São José dos Ausentes, nos termos da Lei Federal n° 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal n° 1433, de 08 de novembro de 2018, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural.

**Art. 3º -** O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de São José dos Ausentes, a Inspeção Industrial e Fiscalização Sanitária para Produtos de Origem Animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

**Art. 4º -** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e Abastecimento da população.

**Art. 5º -** Ficará a cargo do Coordenador do SIM, fazer cumprir estas normas, também outras que poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Sanitária dos estabelecimentos.

**Art. 6º -** Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

**Art. 7º -** A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista Artesanal, Industrial e Sanitário, a inspeção *“ante mortem”* e *“post-mortem*” dos animais, abate,

recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos destinados à alimentação humana, sejam estes carnes e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados, leite e seus derivados, bem como o produto das abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos vegetais.

**Art. 8º -** A inspeção abrange também os produtos afins como: coagulantes, condimentos, corantes, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

**Art. 9º -** Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

1. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique em obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural e artesanal de pequeno porte;
2. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos;
3. Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, das agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção;

**Art. 10 -** O Serviço de Inspeção Sanitária Municipal é por definição um serviço público próprio do município, criado por Legislação Municipal específica que visa dotar o município de serviço público de inspeção e de fiscalização artesanal, industrial e sanitária de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, a ser efetuada em estabelecimentos que realizem o processamento, o armazenamento e a distribuição de cárneos, de pescado, de ovos, de leite e mel, e de seus derivados, ou seja, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

**Parágrafo único.** A inspeção e fiscalização a que se refere este Regulamento baseiam-se sob o ponto de vista artesanal, industrial e sanitário dos produtos de origem animal.

**Art. 11 -** A competência para realizar a Inspeção Artesanal, Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de que trata esta Lei, é privativa do Fiscal Sanitário com formação em Medicina Veterinária, do Auxiliar de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

**Art. 12 -** O cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Artesanal, Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercido por Médico Veterinário, definido e publicado em portaria específica da Prefeitura Municipal, devidamente inscrito no conselho da classe.

**Art. 13 -** O profissional Médico Veterinário responsável pelo S.I.M. deve ter carga horária de trabalho condizente com suas atribuições.

**Art. 14 -** Para a execução das atividades, o Médico Veterinário Coordenador do SIM e/ou o Auxiliar de Inspeção têm a autorização para conduzir veículo oficial.

**Art. 15 -** A Inspeção Municipal dos produtos de origem animal poderá ser instalada em caráter permanente ou periódico.

**Art. 16 -** O SIM poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

**Parágrafo Único –** Terão inspeção municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que

se julgarem necessários. Os demais estabelecimentos, que não de carnes e derivados, terão Inspeção Municipal Periódica, respeitando a sazonalidade de produção como no caso do mel.

**Art. 17 -** O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme a capacidade de recursos humanos do SIM.

**Art. 18 -** O estabelecimento com inspeção permanente que desejar operar fora da capacidade de recursos humanos do SIM, fica obrigado a ceder pessoal auxiliar (es) de linha (s), sob comando e supervisão da autoridade competente.

**Art. 19 -** A fiscalização deverá ter a atenção e o cuidado de não realizar seus procedimentos sempre nos mesmos dias e horários, realizando visitas aleatórias em dias alternados, para que os resultados sejam constantes, independente da presença do fiscal.

**Art. 20 -** Os produtos de origem animal em natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela Legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

**Art. 21 -** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do terreno e edificações e registro ao SIM de seus projetos e produtos.

**Art. 22 -** Os estabelecimentos que já possuem instalações deverão passar por nova vistoria do SIM para posterior adequação e registro.

**Art. 23 -** Os servidores, devidamente identificados, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata este decreto.

**Art. 24 -** Será de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, definir um cronograma oficial para a periodicidade das visitas fiscalizatórias.

**Art. 25 -** A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, do Município de São José dos Ausentes, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**Art. 26 -** A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, do Município de São José dos Ausentes, terá livre autonomia para celebrar convênios ou consórcios com outros municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 27 -** A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de São José dos Ausentes, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade com a Lei Federal n° 8.080, de 23 de novembro de 1990.

**Paragrafo único.** Cabe ao Serviço Municipal de Vigilância Sanitária, da Secretaria da Saúde, a realização do serviço de fiscalização em nível do comércio varejista.

**Art. 28 -** A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos Serviços no município.

**Art. 29 -** As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

* 1. – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização artesanal, industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, dos produtos de origem animal comestível ou não e seus derivados;
	2. – Verificar a aplicação dos preceitos do bem estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
	3. – A verificação do rótulo e rotulagem dos produtos destinados à venda no município;
	4. - Acompanhar os resultados dos exames laboratoriais de laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus produtos e processos de produção, identificando e solucionando os problemas referentes às análises laboratoriais.
	5. - As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;
	6. - Verificação das normas de bem estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena e no abate;
	7. - Incentivar a qualificação dos produtos artesanais, contribuindo para melhorar a qualidade do produto final;
	8. - Programas de Educação Sanitária e ações de combate à clandestinidade;

**Art. 30 -** Ficará a cargo do SIM fazer cumprir as normas a serem implantadas, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Artesanal, Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. XX deste regulamento.

**Parágrafo único.** É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce suas funções, como o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 31 -** Os estabelecimentos flagrados exercendo atividades clandestinas estarão sujeitos às penalidades previstas pela Lei Federal n° 7899, de 23 de novembro de 1989.

# ASSUNTOS REFERENTES AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**Art. 32 -** Será constituído um Conselho Interno de Inspeção Sanitária com a participação de representantes do Poder Público, envolvidos com o Serviço de Inspeção, para debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

**Art. 33 -** Será criada uma Comissão Julgadora do SIM, que ficará responsável pelo julgamento das situações referentes à ação fiscal do SIM.

**Art. 34 -** Toda e qualquer autuação fiscal deverá passar pela ciência da Comissão Julgadora que ficará responsável pelo julgamento da situação.

**Art. 35 -** A Primeira Instância Julgadora é compreendida pelo (a) Médico (a) Veterinário (a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal. Em Segunda Instância, o Secretário Municipal da Agricultura fará o seu julgamento e por fim e decisivamente em Terceira e última Instância, o Prefeito Municipal.

**Art. 36 -** Após a decisão das Instâncias Julgadoras, o fiscal do SIM fica responsável em encaminhar a decisão administrativa, obter ciência e orientar sobre os prazos e recursos cabíveis, quando necessário.

# CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 37 -** Os estabelecimentos que irão processar produtos e/ou subprodutos de origem animal, no município de São José dos Ausentes, deverão submeter-se à inspeção artesanal, industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a lei n° 1433, de 08 de novembro de 2018 e estarem registrados junto ao SIM.

**Parágrafo primeiro -** Os estabelecimentos para produtos de origem animal que poderão requerer registro junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria da Agricultura do município de São José dos Ausentes, para processar e produtos e subprodutos, são:

I- Carnes e derivados II- Pescado e derivados III- Ovos e derivados IV- Leite e derivados

V- Produtos das abelhas e derivados

**Paragrafo segundo.** A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente regulamento.

**Art. 38 -** Dentro de cada classificação existem diferentes tipos de estabelecimentos de acordo com o produto e capacidades estruturais. Entretanto, serão detalhadamente descritos em instruções normativas específicas.

**Art. 39 -** Para efeito de Registro, os Estabelecimentos deverão ser classificados obrigatoriamente, quanto à sua capacidade para exigências diferenciadas, quanto a sua estrutura física e limites de produção.

**Art. 40 -** O Serviço de Inspeção Municipal de São José dos Ausentes só concederá registro aos estabelecimentos que produzam ou industrializem produtos de origem animal quando:

1. Seus projetos de construção forem previamente aprovados por este órgão, antes do início de qualquer obra;
2. Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob inspeção do SIM deverão adequar-se às normas impostas por este Órgão;
3. Os estabelecimentos pré-existentes a este decreto e que desejam registrar-se no SIM, deverão passar por vistoria prévia deste órgão, com o objetivo de que o serviço avalie as instalações, infraestrutura, projeto e documentação. Toda e qualquer alteração na estrutura física e do (s) produto (s) deverão ter aprovação prévia do SIM.

**Art. 41 -** Todos os estabelecimentos após aprovação do projeto receberão um número de registro junto ao SIM, de forma sequencial.

**Art. 42-** Estes números obedecerão a uma seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

**Art. 43 -** O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

**Art. 44 -** O número de registro será legalmente fornecido através da emissão do Título de Registro (ANEXO 01), no qual constará o nome oficial do estabelecimento, localização, classificação e outros elementos julgados necessários para identificação e registro.

# ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 45 -** Os estabelecimentos de ovos são classificados em: I – granja avícola

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados; e III – entreposto de ovos.

**Art. 46 -** Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

**Art. 47 -** É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

**Art. 48 -** Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

**Art. 49 -** É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados já receber ovos classificados.

**Art. 50 -** Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

**Art. 51 -** Considera-se entreposto de ovos o estabelecimento e embalagem de porte destinado ao recebimento, classificação, seleção, acondicionamento e embalagem de ovos in natura obtidos de vários produtores.

**Art. 52 -** O Serviço de inspeção municipal, através da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural regulamenta as instalações, equipamentos e demais orientações aos estabelecimentos de ovos e derivados.

# ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 53 -** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em: I- Matadouro-frigorífico;

1. Micro abatedouro-frigorífico;
2. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

**Art. 54 -** Entende-se por Matadouro 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 provenientes 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.

**Art. 55 -** Considera-se micro abatedouros-frigoríficos o estabelecimento 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.

**Art. 56 -** Considera-se Micro Abatedouros-frigoríficos o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até três bovinos, ou um bovino e cinco suínos/ovinos, ou seis suínos/ovinos por dia (o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior) e atender às exigências no tocante ao impacto ambiental (resíduos, roedores, vetores, etc.)

**Art. 57 -** Considera-se 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.

**Art. 58 -** A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**Art. 59 -** Entende-se por produtos cárneos as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente de animais abatidos sob inspeção veterinária.

**Art. 60 -** Quando destinada a elaboração de conservas em geral, a denominação “carne” se entende por massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

**Art. 61 -** Entende-se por miúdos os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além de mocotó e rabada.

**Art. 62 -** O animal abatido, formado de massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados constituem a carcaça.

**Art. 63 -** Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

**Art. 64 -** A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às meias carcaças que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem ao “quartos” anterior ou dianteiro e posteriores ou traseiro.

**Art. 65 -** O Serviço de Inspeção Municipal através de Instrução Normativa da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, regulamenta as instalações, equipamentos e demais orientações aos estabelecimentos de carnes e derivados.

# ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 66 -** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em: I- Granja leiteira

1. Posto de refrigeração;
2. Usina de beneficiamento; IV- Fábrica de laticínios;

V- Agroindústria Familiar de produtos lácteos e derivados; VI- Queijarias.

**Art. 67 -** Para os fins deste decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

**Art. 68 -** Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinados à seleção, 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.

**Art. 69 -** Entende-se por usina de beneficiamento 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.

**Art. 70 -** Considera-se 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.

**Art. 71 -** Considera-se para fins deste decreto, agroindústria familiar de derivados lácteos, pequena unidade de produção destinada à produção de produtos lácteos (iogurte, bebidas lácteas fermentadas, bebidas lácteas achocolatadas, doce de leite, requeijão e queijo), excluída o leite em natureza, com mão de obra predominantemente familiar e a matéria prima deverá ser exclusiva da propriedade do estabelecimento.

**Art. 72 -** Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinada 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 fabrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

**Art. 73 -** O Serviço de Inspeção Municipal através de Instrução Normativa da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural regulamenta as instalações, equipamentos e demais orientações aos estabelecimentos de leite e derivados.

# ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 74 -** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em: I- Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;

1. Entreposto de beneficiamento de produto de abelhas e derivados;
2. Casa do Mel

**Art. 75 -** Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas 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.

**Art. 76-** Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

**Art. 77 -** É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 78 -** Considera-se casa do mel o estabelecimento de pequeno porte destinado a desoperculação, centrifugação, decantação e envase do mel obtido em apiários da região.

**Art. 79 -** É permitido a casa do mel o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição do mel.

**Art. 80 -** O serviço de inspeção municipal, através de Instrução Normativa da Secretaria Municipal da Agricultura, regulamenta as instalações, equipamentos e demais orientações aos estabelecimentos de produtos de abelha e derivados.

# ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 81 -** Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em: I- Abatedouro frigorífico de pescado;

II- Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado

**Art. 82 -** Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos de abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

**Art. 83 -** Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, 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.

**Art. 84 -** O Serviço de inspeção municipal através de Instrução Normativa da Secretaria de Agricultura que regulamenta as instalações, equipamentos e demais orientações aos estabelecimentos de pescado e derivados de peixes.

# REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 85 -** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro no SIM, de seus projetos e localização.

**Art. 86 -** Nenhum estabelecimento poderá realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal de São José dos Ausentes, que pertence à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural.

**Art. 87 -** O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade artesanal, industrial e, quando este possuir mais de uma atividade e mais de um produto, deverá ser acrescentada uma nova classificação à principal.

**Art. 88 -** O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de vistoria prévia e aprovação do local e terreno.

**Art. 89 -** Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

**Art. 90 -** Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

**Art. 91 -** Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

**Art. 92-** Os estabelecimentos receberão número de registro, que obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

**Art. 93 -** O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

**Art. 94 -** Será deferida a concessão do Registro com validade de 3 (três) anos. No caso de micro queijarias produtoras de queijo artesanal serrano, prazo hábil para a obtenção de certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose.

**Art. 95 -** Para a concessão do Registro, os estabelecimentos deverão atender aos seguintes requisitos:

1. O Registro terá duração máxima de 3 ( três) anos;
2. Apresentação de um Cronograma proposto pelo SIM.
3. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação, realizada pelo SIM.

**Art. 96 -** A renovação do Registro do SIM somente será concedido aos estabelecimentos que se enquadrem devidamente em conformidade com as exigências deste Regulamento.

**Art. 97 -** Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome e localização do estabelecimento, sua classificação e outros elementos julgados necessários para identificação do estabelecimento.

**Art. 98 -** O Título de Registro é o documento emitido pelo Coordenador (a) do Sistema de Inspeção Municipal, depois do estabelecimento ter cumprido as exigências previstas neste Regulamento.

**Art. 99 -** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da agroindústria ou indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por um óculo.

**Art. 100 -** Para o processo de obtenção de Registro, junto ao SIM, é necessário o encaminhamento dos seguintes documentos:

I- Requerimento ao Coordenador do SIM, solicitando a adesão ao Serviço; II- Memorial econômico sanitário (ANEXO 1);

1. Laudo ambiental conforme o Órgão Municipal do Meio Ambiente;
2. Apresentação da Inscrição estadual, cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, e/ou cópia do CPF do produtor;
3. Planta baixa ou croqui das instalações, com layout dos equipamentos com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e tratamento de esgoto, de resíduos ou de efluentes líquidos industriais e proteção empregada contra insetos;
4. Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica – ART do estabelecimento junto ao respectivo conselho profissional, quando não se enquadrar no Programa Estadual de Agricultura Familiar (PEAF).
5. Análises microbiológicas (coliformes a 45 °C, coliformes a 35°C e contagem bacteriana heterotrófica) e físico-químicas (pH, cloretos, sólidos dissolvidos totais, dureza, matéria orgânica e turbidez) da água de abastecimento utilizadas para a fabricação do produto com a periodicidade definida pelo SIM;
6. Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como os cursos de Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação de Produtos de Origem Animal;
7. Registro de Rótulos, Embalagens e Etiquetas;
8. Atestado de saúde dos manipuladores de alimento; XI- Termo de Responsabilidade (ANEXO XX)

**Parágrafo Único.** Segundo a Instrução Normativa n° 10 de 13 de Setembro de 2018, os Estabelecimentos que se enquadrarem como agroindústria familiar e que possuam a Declaração de Enquadramento no Programa Estadual de Agricultura Familiar (PEAF), sendo estes estabelecimentos assistidos pela EMATER e apresentando a Declaração de Assistência Técnica firmada pela mesma não necessitarão de Responsável Técnico.

**Art. 101 -** Tendo a aprovação do SIM, será emitido um documento de APROVAÇÃO DE PROJETO (ANEXO 02) assinado pelo Coordenador do SIM.

**Art. 102 -** Nos casos de reforma de estabelecimentos pré-existentes também será emitido o documento REFORMA AUTORIZADA (ANEXO 03), para dar início às mesmas, assinado pelo Coordenador do SIM.

**Art. 103 -** Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização de funcionamento do estabelecimento.

**Art. 104 -** O estabelecimento só poderá iniciar suas atividades após aprovação do SIM.

**Art. 105 -** A partir do momento da aprovação, o SIM instala imediatamente a inspeção no estabelecimento.

**Art. 106 -** Os programas de auto controle, Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), deverão ser aprovados pelo SIM, bem como conter os Procedimentos Operacionais Padrão emitidos pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

**Art. 107 –** A Renovação do Titulo de Registro só será emitido para os estabelecimentos que estiverem em conformidade com todos os requisitos deste regulamento.

**Art. 108 –** A Renovação do Título de Registro terá validade indeterminada sendo retirado somente quando houver inconformidades no que está previsto neste regulamento ou quando o SIM julgar necessário.

**Art. 109 -** Qualquer estabelecimento produtor de alimentos de origem animal deve ter orientação e assistência técnica de um profissional graduado e inscrito no respectivo conselho de classe, podendo ser ele médico (a) veterinário (a), engenheiro agrônomo, engenheiro de alimentos ou zootecnista que responda legalmente e tecnicamente pelo estabelecimento , salvo disposto no parágrafo único do art. 100.

**Art. 110 -** O responsável pela assistência técnica do estabelecimento, deve ter certificado de participação nos cursos de Boas Práticas de Fabricação de Alimento de Origem Animal e de Boas Práticas Agropecuárias.

**Parágrafo único.** O proprietário do estabelecimento poderá exercer também a função de Responsável Técnico, desde que possua. certificado de participação nos cursos de Boas Práticas de Fabricação de Alimento de Origem Animal e de Boas Práticas Agropecuárias e o estabelecimento possua a Declaração de Enquadramento no Programa Estadual de Agricultura Familiar (PEAF), sendo este estabelecimento assistido pela EMATER e apresentando a Declaração de Assistência Técnica firmada pela mesma.

**Art. 111 -** O estabelecimento deverá possuir um Manual de Boas Práticas de Fabricação e Agropecuárias, elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP´s, devendo haver mecanismos e ferramentas auditáveis de autocontrole em todas as etapas de produção do estabelecimento.

**Art. 112 -** As pessoas envolvidas no processo de fabricação dos alimentos deverão possuir atestado de saúde emitido por médico, assinado e datado, sendo anexados todos os exames solicitados pelo médico.

**Art. 113 -** O Atestado de saúde deverá ser renovado anualmente ou quando solicitado pelo Serviço de Inspeção.

**Art. 114 -** As pessoas doentes deverão ser afastadas obrigatoriamente da produção e manipulação de alimentos.

**Art. 115 -** Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro ou técnico habilitado.

**Art. 116-** A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou em atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural.

**Art. 117 -** Se faz necessária a implementação do sistema de armazenamento e tratamento da água de abastecimento, equipamento de cloração da água com aprovação prévia do SIM.

**Art. 118 -** Os Registros da empresa deverão estar sempre à disposição da fiscalização, quando a mesma se fizer presente e solicitar.

**Art. 119 -** O título de Registro não possui validade determinada, poderá ser suspenso a qualquer momento, quando o Estabelecimento não estiver de acordo com a Inspeção Municipal, desde que comprovadas às irregularidades pelo fiscal, dentro do amparo legal.

**Art. 120 -** Após a obtenção do Registro do Estabelecimento, o responsável Legal pelo mesmo deverá responder legalmente sobre qualquer assunto relacionado ao produto e ao estabelecimento.

**Art. 121 -** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção previa de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

**Paragrafo único.** Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de um ano.

**Art. 122 -** Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

**Art. 123 -** O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

# REGISTRO DE PRODUTOS

**Art. 124 -** Todo o produto de origem animal produzido no município de São José dos Ausentes deve ser registrado no SIM.

**Art. 125 -** O Registro de que se trata este artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

**Art. 126 -** O Registro deve ser renovado a cada cinco anos e/ou quando sofrerem alteração na formulação, no processo de fabricação e/ou no rótulo.

**Art. 127 -** Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM.

**Art. 128 -** Serão exigidas análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas no momento de registros de novos produtos, devendo compreender as seguintes informações:

1. Análise físico-química (umidade, gordura, proteína, cálcio – base seca).
2. Análise microbiológica (*Salmonella sp,* Coliformes a 35° e a 45°, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* – no caso de leite e derivados, *Clostridium sp*. – para produtos cozidos.

**Art. 129 -** As coletas para análises laboratoriais dos produtos finais seguirão o preconizado pela Instrução Normativa n° 62 de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou outra que venha a substituí-la ou alterá-la, ou a juízo do Serviço de Inspeção Municipal e a periodicidade das análises está disposta em Instrução Normativa da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural.

**Parágrafo único.** Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementar, conforme critério do SIM.

**Art. 130 -** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 131 -** Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

**Art. 132 -** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro dos produtos no SIM.

**Art. 133 -** Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

1. Nome do produto;
2. Nome empresarial, endereço e telefone do produtor; III- Marca comercial do produto quando houver;

IV- Carimbo oficial do SIM; V- CNPJ ou CPF;

VI- Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote; VII- Lista de ingredientes e aditivos;

VIII- Indicação do número de registro do produto do SIM IX- Identificação do país de origem;

1. Instruções sobre a conservação do produto;
2. Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; XII- Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

XIII- Qualquer outra expressão determinada por Lei, Normativa ou Regulamento.

**Art. 134 -** A data de fabricação e o prazo de validade expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

**Art. 135 -** No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da indicação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

**Art. 136-** Quando houver apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

**Art. 137 -** Nos rótulos poderão constar referências a premiações, menções honrosas, produção artesanal e familiar desde que comprovadas.

**Art. 138 -** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente os dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 139 -** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

**Art. 140 -** Nenhuma modificação na formulação, no processamento ou no rótulo poderá ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

**Art. 141 -** O produto deve seguir a denominação de venda segundo seu Regulamento de Identidade e Qualidade (RTIQ).

**Art. 142 -** Os rótulos das embalagens, além do carimbo do SIM, devem conter a declaração relativa aos alérgicos, em caixa alta com caracteres destacados, seguindo a legislação vigente. Ex.: “ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE E LACTOSE”; “ALÉRGICOS: CONTÉM GLUTEM”.

# INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

**Art. 143 -** Todas as especificações condizentes às instalações, equipamentos e processamento serão descritas em Instruções Normativas Complementares.

**Art. 144 -** O layout do estabelecimento deverá ser planejado de forma que evite contra fluxos, sempre preconizado da área mais suja para a área mais limpa do estabelecimento de produção até a expedição do produto final.

**Art. 145 -** Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 146 -** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade que se destine.

**Paragrafo único.** As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente regulamento.

**Art. 147 -** O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

**Art. 148 -** A água de abastecimento poderá ser oriunda de rede pública ou rede de abastecimento da própria indústria.

**Art. 149 -** A rede de distribuição de água potável do estabelecimento deve ser projetada, construída e mantida de forma que a pressão da água no sistema seja sempre superior à pressão atmosférica. Esta condição é importante porque impede o contra fluxo de água e a consequente possibilidade de entrada, por sucção, de água contaminada no sistema.

**Art. 150 -** Para os reservatórios de água no estabelecimento, é necessário estabelecer procedimentos de limpeza e higienização dos mesmos.

**Art. 151 -** As aberturas dos reservatórios deverão possuir portas/tampas teladas e estas deverão permanecer trancadas, sob responsabilidade de um colaborador da empresa.

**Art. 152 -** Independentemente da origem da água de abastecimento, a empresa deverá possuir um sistema de cloração da água, sistema este definido pelo SIM, de acordo com as necessidades do estabelecimento.

**Art. 153 -** O sistema de cloração, incluindo o ponto onde o cloro é adicionado deve possibilitar e garantir a dispersão do cloro, de forma homogênea, por todo o volume de água, deixando o tempo necessário para a atuação do cloro, respeitando tempo determinado por legislação vigente.

**Art. 154 -** É de responsabilidade da empresa o controle e monitoração referentes ao sistema de cloração. É necessário controlar e monitorar a data do recebimento do produto, data de validade, quantidade de produto adquirida, quantidade de produto em estoque e registro na ANVISA ou outro órgão competente.

**Art. 155 -** O armazenamento dos produtos químicos da empresa deverá ser em local apropriado e exclusivo para este fim. Deve estar separado de outros insumos que estão diretamente ligados à produção e elaboração de alimentos.

# DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

**Art. 156 -** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal serão realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco a saúde, a segurança e ao interesse econômico do consumidor.

**Paragrafo único.** O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente regulamento.

**Art. 157 -** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

**Art. 158 -** Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 159 -** No caso de desinfecção da estrutura, utensílios e equipamentos do estabelecimento, os desinfetantes utilizados tem que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

**Art. 160 -** Os estabelecimentos devem possuir sistema de controle de pragas e vetores, agindo cautelosamente quanto ao uso de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

**Art. 161 -** É proibida a permanência e circulação de animais nos estabelecimentos produtores de alimentos.

**Art. 162 -** É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer habito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

**Paragrafo único.** Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 163 –** Os funcionários responsáveis diretamente pela produção de alimentos deverão possuir obrigatoriamente curso de Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 164 -** 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.

**Art. 165 -** Será exigido o uso de uniforme de cor branca, mantido convenientemente limpos, sendo necessário protetores de cabeça (gorro ou capacete quando necessário), avental e/ou jaleco e botas.

**Art. 166 -** Deverá ser registrada pelo estabelecimento, a troca dos uniformes para lavagem e higienização sempre que realizada.

**Parágrafo único.** Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 167 -** Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

**Art. 168 -** Os funcionários e principalmente o manipulador do alimento, que pode ser uma ou mais pessoas, devem estar em perfeitas condições de saúde e em casos de doença, deverá ser afastado das atividades até que esteja em condições de manipular alimentos novamente.

# OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 169 -** Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigado a:

1. Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente regulamento;
2. Fornecer os dados estatísticos de interesse do serviço de inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema, no máximo até o décimo dia útil de cada mês;
3. Comunicar o SIM com antecedência de 24 horas, sobre qualquer paralisação das atividades;
4. Manter em dia os registros de recebimento de matérias primas e insumos, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar à disposição do serviço de inspeção a qualquer momento;
5. Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
6. Garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos neste regulamento;
7. Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor;
8. O responsável pelo estabelecimento deverá apresentar ao SIM o certificado de conclusão dos cursos de Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação.
9. Fazer a limpeza e higienização dos reservatórios de água conforme estabelecido pelo serviço de inspeção e de acordo com os POP´s de cada estabelecimento.

**Art. 170 -** Fica vedado o ingresso de pessoas estranhas ao serviço no interior dos estabelecimentos, salvo nos casos autorizados pelo serviço de inspeção.

**Art. 171 -** Cancelado o registro, todo e qualquer material disponibilizado pelo serviço oficial, será recolhido pelo Serviço de Inspeção.

**Art. 172 -** No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do Sistema de Inspeção Municipal.

**Art. 173 -** Todos os produtos incluídos no processo de fabricação de alimentos de origem animal e seus subprodutos, registrados no serviço de inspeção municipal, serão inspecionados.

**Art. 174 -** Ficará a cargo do S.I.M. – São José dos Ausentes, cumprir as normas estabelecidas neste regulamento e outras normas que poderão ser implantadas, desde que por dispositivos legais.

# ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 175 -** Fica estabelecida a obrigatoriedade das empresas registradas no SIM, em cumprir o cronograma de análises laboratoriais oficiais, conforme as exigências do SIM.

**Art. 176 -** As análises oficiais serão obrigatórias para a água de abastecimento da empresa, das matérias primas e dos produtos de origem animal.

**Art. 177 -** As análises físico-químicas e microbiológicas seguem padrões estabelecidos por legislação Federal de produtos de origem animal, especificada e detalhada no Regulamento de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017.

**Art. 178 -** Para cada produto de origem animal, será descrito uma Normativa Técnica específica os padrões de qualidade estabelecidos em legislação vigente.

**Art. 179-** O estabelecimento deverá optar pelo melhor sistema de cloração de água de acordo com sua estrutura e capacidade de produção, aprovado pelo SIM.

**Art. 180 -** Deverá ser estabelecido pela empresa, os pontos de coleta para análise da água, principalmente nos locais que entram em contato direto com o produto.

**Art. 181 -** A empresa deverá manter identificado visualmente todos os pontos de coleta de água para análises.

**Art. 182 -** Cabe à empresa, realizar a aferição do cloro livre na água em um dos pontos de coleta sempre antes de iniciar a produção, que deve estar dentro dos padrões estabelecidos por Lei.

**Art. 183 -** O monitoramento é uma ação a ser realizada pela empresa, bem como o apontamento das não conformidades e ações corretivas para cada situação que possa ocorrer e definir quem fará estas correções na empresa.

**Art. 184-** A empresa deve estabelecer ações preventivas com o intuito de prevenir novas ocorrências de não conformidades.

**Art. 185 -** As análises poderão ser alteradas conforme a análise de risco definida pelo Sistema de Inspeção Municipal.

**Art. 186 -** Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos de cada produto serão descritos em particular.

**Art. 187 -** O SIM pode, a qualquer momento, solicitar diferentes tipos de análises, de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto, de acordo com a inspeção.

**Art. 188 -** O estabelecimento que apresentar uma análise de produto ou matéria prima fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente deverá ser informado e orientado à correção, de acordo com o problema detectado, corrigindo em tempo definido pelo serviço de inspeção municipal.

**Art. 189 -** Consideram-se os padrões estabelecidos pela legislação vigente, a saber: Portaria n. 2914 de dezembro de 2011, Resolução n. 12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA, RTIQ, Instrução Normativa n. 34 de 28 de maio de 2008 do MAPA, Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, e demais que venham a ser publicados.

**Art. 190 -** O custo das análises deverá ser de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

# ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

**Art. 191 -** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

**Art. 192 -** O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 193 -** Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou condicionamento especifico.

**Art. 194 -** Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

**Art. 195 -** Entende-se por embalagem primária o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela Inspeção Municipal.

**Art. 196 -** Entende-se por embalagem secundária o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

**Art. 197 -** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

**Art. 198 -** É proibida a reutilização de recipientes que tenham sidos empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

**Art. 199-** Depois de embalados e expedidos, os produtos devem ser armazenados em material adequado que conserve sua integridade para que possam ser transportados, mantendo sua forma e aspecto original, em veículo limpo e em bom estado de conservação.

**Art. 200 -** Os produtos devem ser armazenados e transportados evitando a contaminação, sujidades e proliferação de micro-organismos pelo meio ambiente externo.

**Art. 201 -** O material de transporte dos alimentos deverá ser próprio para a finalidade.

**Art. 202-** Cada alimento deverá ser transportado seguindo suas particularidades de conservação.

# ROTULAGEM

**Art. 203 -** Os padrões de Rotulagem de produtos de origem animal adotado pelo Serviço de Inspeção Sanitária de São José dos Ausentes segue a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 22 de 24 de novembro de 2005.

**Art. 204-** Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda a matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 205 -** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

**Art. 206 -** O estabelecimento deverá encaminhar ao SIM o Registro e o Memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal (Anexo 04), previamente à sua elaboração, comercialização e confecção do rótulo.

**Art. 207 -** O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e transporte dos produtos e quando em contato direto com o mesmo, deve ser de material aprovado pelo órgão da Saúde.

**Art. 208 -** As informações contidas nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com fundo indelével, conforme legislação específica.

**Art. 209 -** Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

**Art. 210 -** Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme determinações do SIM.

**Art. 211-** Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

**Art. 212 -** As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

**Art. 213 -** Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

**Art. 214 -** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos do Ministério da Saúde.

**Art. 215 -** As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

**Art. 216 -** As carcaças, parte das carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria n° 304 de 22 de abril de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento cujos modelos serão aprovados pelo SIM.

**Art. 217 -** Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra “Inspecionado”, o nome do registro do estabelecimento, a palavra “SIM” a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal, o nome da Secretaria e o nome do Município de São José dos Ausentes/RS.

**Art. 218 -** 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.

**Art. 219 -** Os símbolos do SIM, com formato circular (EM ANEXO) deve conter os dizeres: “INSPECIONADO”, “SIM 000” e “SÃO JOSÉ DOS AUSENTES/RS”.

**Art. 220 -** O rótulo do produto deve conter todas as informações obrigatórias segundo a Instrução Normativa n° 22, de novembro de 2005.

**Art. 221 -** O rótulo passará por uma avaliação prévia do Serviço de Inspeção do município e será emitida uma Resposta Oficial, podendo ser aprovado ou indeferido e qualquer alteração necessária será repassada ao responsável pelo produto.

**Art. 222 -** Seguem os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos, especificamente.

# INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 223 -** As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal n° 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

**Art. 224 -** Constitui infração toda ação ou omissão, contrárias às disposições desta Lei, seus Regulamentos Municipais, Estaduais e Federais.

**Art. 225 -** É atribuição do Serviço de Inspeção Municipal:

**Art. 226 -** Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos de produtos de origem animal e cassar registro de estabelecimentos e produtos.

**Art. 227 -** Realizar ações de combate à clandestinidade, incentivando a regularização das agroindústrias e demais estabelecimentos que necessitarem do Serviço de Inspeção.

**Art. 228 -** Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

1. Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;
2. Desacato, suborno ou simples tentativa;
3. Informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
4. Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente de interesse do SIM.

**Art. 229 -** Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

1. – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
2. – multa de até 50 VRM´s (Valor de Referência Municipal), nos casos não compreendidos no inciso anterior;
3. – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
4. – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;
5. - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico- sanitárias adequadas.

**Art. 230 -** As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, e a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

**Art. 231 -** A interdição que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

**Art. 232-** Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

**Art. 233 -** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

1. – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
2. – forem adulterados, fraudados ou falsificados;
3. – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
4. - forem prejudiciais os imprestáveis à alimentação por qualquer motivo; V – não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – não apresentem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

**Art. 234 -** Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

1. – nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para a alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal;
2. – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal;

**Art. 235 -** Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

1. – Adulterações:
2. Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
3. Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;
4. Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;
5. Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
6. Mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.
7. – Fraudes:
8. Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
9. Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;
10. Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
11. Conservação com substâncias proibidas;
12. Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.
13. – Falsificações:
14. Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
15. Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

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

I – Multa de 50 a 300 VRMs:

1. Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
2. Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
3. Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;
4. Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
5. Aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
6. Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
7. Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da inspeção municipal para facilitar a saída de produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
8. Aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
9. Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos;
10. As pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
11. Aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;
12. Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem e limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;
13. Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
14. aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
15. aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro no SIM;
16. os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

Multa de 300 a 500 VRMs:

1. aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;
2. aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
3. aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
4. aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;
5. aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;
6. aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
7. aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
8. aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
9. aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA – Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;
10. às pessoas físicas ou jurídicas que mantiveram, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
11. aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;
12. aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
13. aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

**Art. 236 -** Multa de 500 a 800 VRMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem outras Infrações ao presente Regulamento.

**Art. 237 -** As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

**Art. 238-** As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

**Art. 239 -** Considera-se reincidência, para fins deste Regulamento, o novo cometimento, pleo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

**Art. 240 -** A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

**Art. 241 -** A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do coordenador do SIM.

**Art. 242 -** Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

**Art. 243 -** A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

**Art. 244 -** O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

**Art. 245 -** Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal da Agricultura, que decidirá em Segunda Instância e seguindo ao Prefeito Municipal que decidirá em Terceira e última Instância.

**Art. 246 -** A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo setor do SIM que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

**Art. 247 -** Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso. Após a publicação desta última decisão na imprensa oficial a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças.

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

**Art. 248 -** São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

1. Produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
2. Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;
3. Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

**Art. 249 -** A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado em dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

**Art. 250 -** Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

**Art. 251 -** As infrações e penalidades seguem uma direção específica em diferentes escalas de gravidade.

1. – Advertência;
2. – Multa;
3. - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam, ou forem adulterados;
4. - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou embaraço a ação fiscalizadora;
5. - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante a inspeção técnica, a inexistência de condições higiênico-sanitária adequada;
6. - Cassação de registro do estabelecimento;

**Art. 252 -** As multas serão julgadas pela Comissão de Julgamento do SIM. Passando pela decisão das instâncias julgadoras.

**Art. 253 -** Caso o infrator cometa, simultaneamente, mais de uma infração, será aplicada penalidade de forma cumulativa.

**Art. 254 -** Para a imposição e graduação da penalidade, o fiscal responsável pela autuação deverá levar em conta o histórico do responsável no SIM.

**Art. 255 -** Toda e qualquer informação deverá estar à disposição do SIM ou outra fiscalização estadual e/ou federal.

**Art. 256 -** Se houver necessidade, os fiscais sanitários poderão dispor do serviço policial para a execução de suas ações.

**Art. 257 -** O Responsável pelo estabelecimento tem o direito de apresentar recurso de defesa ao SIM, em 15 ( quinze) dias úteis após receber a autuação.

**Art. 258 -** O auto de infração do SIM será expedido em 3 (três) vias e deverá conter os seguintes elementos:

1. Local, a hora e a data de expedição;
2. A identificação do infrator e sua qualificação completa;
3. A ciência do infrator com sua assinatura e das testemunhas, se o responsável não estiver presente, duas testemunhas deverão assinar o auto;
4. A descrição da infração;
5. Indicação da pena legal cabível;
6. Determinação do prazo para apresentação da defesa; VII- Identificação e assinatura do fiscal do SIM.

**Art. 259 -** Sendo apresentado o recurso de defesa pelo infrator, o Coordenador do SIM apresentará à Comissão de Julgamentos do SIM para avaliar a defesa.

**Art. 260 -** Após análise pela Comissão de Julgamento, as Instâncias Julgadoras decidirão a penalização do infrator, no prazo máximo de 15 (quinze dias).

**Art. 261-** A não apresentação de recurso de defesa pelo infrator, no prazo legal de 15 (quinze) dias a contar da data de ciência da autuação, implica em aplicação da penalidade cabível definida pela última Instância Julgadora, determinada neste Regulamento.

**Parágrafo único –** Nas reincidências, a multa simples será calculada progressivamente em dobro, baseada no valor da primeira multa imposta.

**Art. 262 -** Quando aplicada a pena de multa, esgotados os recursos administrados, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 25 (vinte e cinco) dias, contados a partir da data de lançamento da multa, sendo o valor recolhido para o Fundo da Prefeitura Municipal, sendo discriminado o destino da receita na guia de arrecadação.

**Art. 263 -** O não recolhimento da multa, dentro do prazo estipulado na guia de arrecadação, implicará a inscrição do devedor em dívida ativa, de acordo com a legislação municipal.

**Art. 264 -** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial as contidas no Decreto nº 015, de 29 de março de 2019.

Gabinete do Prefeito Municipal de São José dos Ausentes/RS, em 13 de janeiro de 2021.

# ERNESTO VALIM BOEIRA PREFEITO MUNICIPAL

Registre-se e Publique-se

***Jânio Vieira***

***Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural***