



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

**DECRETO Nº. 2975/2024
2024.**

05 DE DEZEMBRO DE

Regulamenta a Lei Municipal nº 2015/2022 que dispõe sobre os serviços de Inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Animal de Paulo Bento - SIM- e dá outras providências.

GABRIEL JEVINSKI, Prefeito Municipal de Paulo Bento, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe foram conferidas pela Lei Orgânica do Município de Paulo Bento RS, e observando a Lei Municipal Nº 2015/2022, resolve:

DECRETAR:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º- O presente regulamento institui as normas que regulam os serviços de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal que trata a Lei Municipal nº 2015/2022, em todo Município de Paulo Bento- RS.

Art. 2º- O SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE PAULO BENTO - SIM, de competência do Município, nos termos da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, artigo 4º, Letra 'C', será executado pelo Setor de Inspeção



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Fomento Agropecuário.

§1º- A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas em todo o território do município de Paulo Bento – RS em todos os estabelecimentos que realizem o abate, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e transito de quaisquer produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal- SISBI-POA integrante do Sistema Unificado de Atenção Agropecuária – SUASA.

Art. 3º- A competência para realizar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e de aplicar as sanções, inclusive multas, de que trata este decreto e das leis indicadas no artigo primeiro é privativa de funcionário é competência do servidor do SIM, devidamente nomeado por portaria, em exercício, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura e Fomento Agropecuário, detentores de graduação de Médico Veterinário.

§ 2º- Para execução de suas atividades, os técnicos do SIM poderão conduzir veículos oficiais.

§ 3º- O servidor poderá solicitar auxílio das autoridades policiais no caso de risco a sua integridade física. De impedimento ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

§ 4º Será realizada obrigatoriamente a contratação emergencial de



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

Médico Veterinário em caso de afastamento, atestado médico superior a 15 dias e também em casos de emergência sanitária.

Art. 4º- A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - obedeceu a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública, abastecimento da população e a legislação vigente.

Art. 5º- A Secretaria Municipal de Agricultura e Fomento Agropecuário, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, fiscais agropecuários da Inspeção Veterinária do estado, fiscais fazendários e tributários municipais, podendo para tanto, requisitar força policial sempre que se julgar necessário.

Art. 6º- Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal –SIM- fazer cumprir estas normas, também outras que possam ser implantadas, desde que, por meios de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos a que se refere o Artigo 2º deste decreto.

Art. 7º- Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, processe ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação prévia dos projetos, para tal o SIM pode estabelecer parceria com os setores de vigilância sanitária, setor de engenharia, nutricionista tanto na observância de estabelecimento, fluxograma, como na circulação, rotulagem, formulações de produtos de origem animal, deste modo intensificando e somando forças na execução de suas atividades.

§ 1º- Estabelecimentos ou empreendimentos, inclusive os da agricultura familiar, que já foram registrados em algum momento no SIM, com estrutura implantada, deverão encaminhar projetos de regularização, onde o SIM poderá



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

estabelecer condicionantes relativos ao pé direito das obras civis, distanciamento de vias públicas, condições de acesso dos produtos e colaboradores tratamentos de águas residuais, banheiros e vestiários, estabelecidos em normas técnicas próprias para a respectiva atividade, desde que, garantidas as condições de sanidade, higiene e qualidade de produtos.

§ 2º- Os estabelecimentos ou empreendimento da agricultura familiar ou equivalentes com até 5 (cinco) colaboradores poderão ser licenciadas com banheiros e vestiários unissex.

Art. 8º- A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento. A frequência das inspeções periódicas poderá ser alterada a qualquer momento por Ordem de Serviço ou Norma Técnica, emitida pelo servidor do S.I.M e secretário detentor da pasta.

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

Art. 09º Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier o substituir, no que for omissivo ou diferente nesse regulamento.

Art. 10º Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como seus respectivos responsáveis técnicos obrigados a:



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

I - Observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações, normas técnicas e legislações complementares;

II - Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - Fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto a repartição arrecadadora;

IV - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - Avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

VI - Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;

VII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;

VIII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza; desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

X - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

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

XIII - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

XIV - fornecer dados referentes a produção mensal da empresa;

XVI- apresentar procedimentos operacionais padrões (POPs) de boas práticas de fabricação;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

XVII- apresentar responsável técnico RT qual deverá ser responsável, habilitado e que responda legalmente pelo estabelecimento junto ao SIM em tempo integral, bem como a apresentação da respectiva RT dentro da validade;

XVIII- cabe ao responsável técnico apresentar certificado de capacitação em Boas práticas de fabricação de alimentos.

§ 1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM.

§ 2º Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, os arquivos, os rótulos, o título de registro, os carimbos oficiais de inspeção, serão recolhidos.

§ 3º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

§ 4º É vedado o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal no território do município, sem o competente registro SIM, sob pena de autuação, embargo, apreensão e inutilização.

§ 5º As indústrias e agroindústrias deverão obrigatoriamente possuir responsável técnico com formação superior preferencialmente em medicina veterinária, devidamente identificado perante o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Paulo Bento – SIM, com apresentação da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica emitida pelo conselho, com renovação anual.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11º. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I** – de carnes e derivados;
- II** – de leite e derivados;
- III** – de pescados e derivados;
- IV** – de ovos e derivados;
- V** – de produtos de abelhas e derivados;

Parágrafo único: Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor (es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário a inclusão no Programa Estadual de Agricultura Familiar- PEAFF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM, tratamento



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

diferenciado.

Parágrafo Único: Além desse regulamento, outros poderão vir por força deste artigo, cujos detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no município. -

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

§ 1º. Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º. Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

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.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico de pescado; e

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º. 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 do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º. 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.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 14º Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados; e

§ 1º. 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.

§ 2º. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º. 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 de produção própria ou de terceiros.

§ 4º. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 15º Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - fábrica de laticínios;

III – micro queijaria; e

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

§ 2º. Entende-se por 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



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 3º. Entende-se por micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, cujo volume de processamento não poderá ser superior a 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 16º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os 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.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

**ENTREPOSTO, FÁBRICA E/OU FATIAMENTO EM SUPERMERCADOS E
SIMILARES**

Art. 17º Entende-se por entreposto, fábrica e/ou fatiamento em supermercados e similares o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

TÍTULO III

**DO REGISTRO, REFORMAS, CANCELAMENTOS, TRANSFERÊNCIAS E
IMPLANTAÇÃO**

CAPÍTULO I

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 18º Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, obrigam-se obter registro ao SIM:

a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para venda ao consumidor;

b) Nas granjas leiteiras, nas fábricas de laticínios e nas queijarias;

c) Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, fabriquem, beneficiem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

Art. 19º Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

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

§ 2º. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos com os dizeres “REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM DE PAULO BENTO SOB N° XXX/XXX”.

§ 3º. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo *Título de Registro*, no qual constará o nome da EMPRESA, CPF ou CNPJ, localização do estabelecimento, classificação, data de concessão do primeiro alvará, data da atualização, validade e outros elementos julgados necessários.

Art. 20º Para o registro de Estabelecimentos junto ao SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I. Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador SIM – Serviço de Inspeção Municipal, no qual solicita Análise do Projeto, após emissão de Laudo de Inspeção do terreno com parecer favorável;

II. Memorial econômico-sanitário;

III. Memorial descritivo da construção;

IV. Cópia da ART ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

V. Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo SIM);

VI. Plantas de situação e localização;

VII. Planta baixa com identificação e área das dependências;

VIII. Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação;

IX. Fluxograma de produção;

X. Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

XI. Licenciamento Ambiental Vigente ou Dispensa quando aplicável;

XII. Responsável Técnico (RT) do estabelecimento, juntamente com a ficha emitida pelo conselho, obrigatoriedade de renovação e entrega anual;

XIII. Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria de Consolidação nº 888 de 04 maio de 2021 do Ministério da Saúde, ou a que vier a substituí-la, contemplando no mínimo os padrões básicos de coliformes totais, Escherichia coli, cor, turbidez, cloro residual livre e pH ou suas alterações;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

XVII. Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do Representante Legal da empresa e do responsável técnico;

XIX. Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo) feito pelo responsável técnico, podendo ser entregue em até um ano;

§ 1º. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XVIII deste artigo, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), podendo ser acrescentados mais POPs se se fizer necessário:

- a) Água de abastecimento;
- b) Limpeza do reservatório de água;
- c) Controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- f) Controle de temperaturas;
- g) Abate humanitário (para abatedouro-frigorífico);
- h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

- i) Acesso de visitantes;

- j) Sistema de rastreabilidade;

Art. 21º Apresentados ao SIM os documentos exigidos para registro, os mesmos serão protocolados e analisados, junto a realização de vistoria do estabelecimento pelo Coordenador do SIM, que emitirá um parecer técnico de aprovação para registro no SIM caso o parecer não aprove o estabelecimento, o mesmo deverá seguir as instruções do parecer até nova avaliação e aprovação.

Art. 22º Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

CAPÍTULO II

DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 23º As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

I – reformas, ampliações e/ou alterações tanto para as que modifiquem quanto eu não modifique a parte estrutural do estabelecimento:

a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador ou secretário da pasta do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

b) Cronograma de execução das obras;

c) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área;

d) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

§ 1º. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo, de APROVADO em caso de não aprovado receberá o carimbo de REPROVADO, juntamente com as sugestões de alterações necessárias.

Art. 24º Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar assim que possível a inspeção no estabelecimento.

Art. 25º Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente por, até o período total de 24 (vinte e quatro) meses.

§ 1º. Até a data da conclusão das demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

I – nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II – não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse a 02 (dois) anos;

III – as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação, realizada pelo SIM.

Art. 26º O Registro Definitivo no SIM somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

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

CAPÍTULO III

ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, INTERRUPTÃO E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 27º A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Coordenador do SIM;

II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III - Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial; no caso de Produtor Rural, a inscrição correspondente na SEFAZ/RS;

IV - Anexação do Título de Registro da empresa/ agroindústria antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

V - Parecer feito pelo responsável Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VI - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, até que seja providenciada rotulagem da atual e sob estrito controle e fiscalização local.

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

Art. 28º Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência por escrito, de responsabilidade do registro para a nova empresa e ou agroindústria.

§ 1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§ 4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 29º Toda e qualquer interrupção de atividade, independente do



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

período, deverão ser comunicadas ao SIM de forma documental bem como a retomada da mesma. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 06 (seis) meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 30º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por um período maior do que 30 dias, somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 31º Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I - Localização preferencialmente em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para a cidade;

II - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

III - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV - Facilidade de acesso;

V - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

VI - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII - Facilidade na delimitação da área.

§ 1º. A construção e implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

§ 2º. A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas pavimentadas com asfalto ou calçamento no mínimo cinco (5), vias públicas rurais não pavimentadas (terra) a distância mínima será de quinze (15) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

§ 3º. Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

§ 4º. Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM e que seja utilizada somente para este fim em tempo integral, sendo vedada qualquer construção que não possibilite fluxo adequado de produção e compatível com as atividades realizadas.

Art. 32º Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

dependências sanitárias (a cloração de água deverá ser específica para a atividade).

§ 1º. A água de abastecimento com água potável;

§ 2º. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§ 3º. Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§ 4º. A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 33º As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

I - Localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 05 (cinco) metros em vias pavimentadas e 15 (quinze) em vias sem pavimentação e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com área compatível com o volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III - Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV - Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, boa aeração e luminosidade;

V - Possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - Possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir facilmente limpeza e higienização;

VII - Possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso, com distância mínima do chão de 0,50 (cinquenta) centímetros;

VIII - Dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - Dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue,



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

X - Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;

XI- Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sanitizantes e higienizadores, quando for o caso, em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

XII - Dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM;

XIII - Dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XIV - Dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XV - Dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVI - Dispor de fonte de energia elétrica compatível com a necessidade do estabelecimento;

XVII - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

XVIII- dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

XIX - Dispor de equipamentos para medição de temperatura do ambiente e da matéria-prima, câmaras de refrigeração e sala de manipulação, ou seja, em todas as fases da produção até a expedição;

XX - Dispor de equipamento para medição da cloração de água.

§1º. Não será aceita a presença de madeira ou materiais oxidados (ferrugem) em equipamentos ou nas instalações onde são recebidos, manipulados, preparados, embalados ou armazenados produtos utilizados na alimentação humana.

§2º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento à pedal.

§3º. Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

TÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 34º A inspeção industrial e sanitária de que trata este Decreto será realizada preconizando o disposto no Título V do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35º Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Paulo Bento RS, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

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

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

§ 4º. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em fábrica de laticínios deverão



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

Art. 36° As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Paulo Bento RS, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, ou ainda, estadual ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

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

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

CAPÍTULO II

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 37° Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "*ante*" e "*post-mortem*" conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 38° Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1°. Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com o § 2° do art. 22 deste Decreto.

§ 2°. O proprietário do estabelecimento bem como seu respectivo responsável técnico responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 39° Os produtores/ industrializadores e seus respectivos responsáveis técnicos serão convocados pelo SIM a participar de reunião de apresentação do Decreto e Normas técnicas, as reuniões serão escritas em ata do SIM a qual permanecerá arquivada junto ao SIM.

Art. 40° Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 41º 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. 42º Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF como solicita o inciso XVIII e o § ° do art. 22 deste Decreto.

§ 1º. Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 2º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.

Art. 43º A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 44° Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 45° Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao SIM.

Art. 46° É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito 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.

Art. 47° 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.48° Câmara frigorífica antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 49° Câmara frigorífica antecâmara e túnel de congelamento deverão ter separação física do fundo com os produtos, seja por paletes ou caixas plásticas, é proibido o uso de materiais que não sejam de material liso, impermeável e de fácil higienização.

Art. 50° Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios não sendo permitido reusam de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 51° Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, para tal, utilizarão as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 52° Os abatedouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais domésticos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo SIM.

Art. 53° Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Art. 54°. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 55° Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 56° Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 57° Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de processamento, matança e seus anexos bem como na expedição.

Art. 58° Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM, registro atualizado dos visitantes.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF

Art. 59° O SIM fica responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N.º 368/97 e portaria SEAP 406 DE 18/11/2015, bem como as que vierem a complementá-las ou substituí-las.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Art. 60º A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

§ 1º. Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§ 2º. O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível em forma de cópia para o Serviço de Inspeção Municipal, sendo de responsabilidade do Responsável Técnico do estabelecimento elaborar e manter atualizado o Manual de BPF.

CAPÍTULO V

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 61º Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Art. 62º Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 63º Recipientes e embalagens anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 64º Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 65º Os produtos elaborados nos estabelecimentos deverão seguir as normas referentes a rotulagem RDC nº 722/2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura e Resoluções RDC nº 359 e 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou as que vierem a substituir.

Art. 66º As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

CAPÍTULO III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 67º. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Art. 68º. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão “Secretária da Agricultura” e Paulo Bento RS, na borda superior externa;

II - palavra “Inspeccionado”, ao centro;

III - as iniciais “S.I.M.”, na borda inferior interna e o número de registro do estabelecimento.

§ 2º As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 69º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Art. 70º Os carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM seguirão o seguinte padrão:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 2cm x 2cm (dois centímetros por dois centímetros);

b) forma: Losango

c) uso: para carcaças, rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

d) dizeres: "INSPECIONADO" no centro, e a sigla "SIM" acompanhada d SIM seguida do número do SIM, nas laterais nome do município Paulo Bento RS e na outra lateral Secretaria da Agricultura.



II- Modelo 2:

a) Dimensões: 3 cm de diâmetro (três centímetros);

b) Forma: Retangular;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

c) Dizeres: “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” na borda superior interna, “APROVADO” ao centro, seguido da sigla “SIM” e do nome do município “PAULO BENTO - RS”.

d) uso: Aprovação de Documentos, plantas, rotulagem e outros documentos em geral.



I - Modelo 3:

a) dimensões: 10 cm x 10 cm (seis centímetros por seis centímetros);

b) forma: Losango

c) dizeres: "INSPECIONADO" no centro, abaixo a sigla “SIM” seguida do número do SIM, nas laterais nome do município Paulo Bento RS e na outra lateral Secretaria da Agricultura.

d) uso: para carcaças de bovinos, em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**



I - modelo 4:

- a)** dimensões: 4cm x 7cm (quatro centímetros por sete centímetros);
- b)** Forma: Retangular;
- c)** Dizeres: “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” na borda superior interna, “CONDENADO” ao centro, seguido da sigla “SIM” e do nome do município “PAULO BENTO - RS”.
- d)** uso: para carcaças ou partes de bovinos, “IMPROPRIAS” para o consumo, aplicado sobre as carcaças ou sobre as partes a serem condenadas das carcaças;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CONDENADO

SIM - PAULO BENTO – RS

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 71º Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 72º Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

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

Art. 73º Não é permitida a fabricação de produtos sem o registro no SIM.

§ 1º. O registro de rótulos seguirá formulário específico do SIM.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

§ 2º. O SIM terá prazo de 30 dias, após o recebimento, para avaliação e resposta.

TÍTULO V

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 74º A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

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

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

III - Sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados gráficos e número de abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

IV - Infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

Parágrafo Único. Os técnicos do SIM deverão participar de treinamentos anuais, capacitações, participações em seminários e fóruns relacionados com os objetivos deste Regulamento.

TÍTULO VI

**DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
SANITÁRIO.**

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 75º As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - 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;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

II - Desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - Informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

V - Desatualização documental no órgão de inspeção sanitária oficial e não cumprimentos de prazos determinados pelo SIM;

VI - Não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberados pelo SIM.;

VII- descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento;
e

VIII- também se enquadram como infrações quaisquer outras transgressões a outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Art. 76° Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, todas as pessoas físicas ou jurídicas que sejam registradas no SIM ou não:

I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Art. 77º Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa e/ou cumulativamente com as penalidades de:

I – Advertência, quando o infrator não for reincidente e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – Multa, 20 (vinte) URM (Unidade de referência municipal), de até 1.800 (um mil e oitocentos) URM (Unidade de referência municipal), nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – 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;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

IV - Apreensão de equipamento e/ou utensílio;

V - Perda do produto, equipamento e utensílio;

VI - Inutilização do produto;

VII - Interdição do produto, equipamento e utensílio;

VIII - Suspensão de fabricação de produto;

IX – Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

X - 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;

XI- Cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 1º. 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 as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§ 2º. A interdição de que tratam os incisos VII e X deste artigo, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

§ 3º. Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 4º. A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator.

Art. 78º A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, que serão fixados na corrente moeda, ou seja, em reais e, será reajustada anualmente por decreto do Executivo Municipal conforme Unidade de referência Municipal (URM), tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

I - Infrações leves: de 20 (vinte) a 200 (duzentos) URM (Unidade de referência municipal);

II - Infrações graves: de 201 (duzentos e um) a 800 (oitocentos) URM (Unidade de referência municipal);

III - Infrações gravíssimas: de 801 (oitocentos e um) a 1.800 (mil e oitocentos) URM (Unidade de referência municipal);

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

Art. 79º 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.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

Art. 80º As penalidades por infração ao disposto neste Decreto serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

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

§ 2º. Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização, devendo os mesmos serem apresentados ao fiscal do SIM e/ou Secretário Municipal da Agricultura para inutilização pelo próprio estabelecimento.

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

Art. 81º Constituem infrações sanitárias ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica e prévia aprovação;

IV - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

VII - Desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

VIII - Desobedecer ou não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

IX - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

XI - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

atendem ao disposto na legislação específica;

XII - Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, notificações fiscalizações, autuações ou intimações;

XIII - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIV - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção Oficial e quando for o caso, devidamente habilitado através de Sistemas de Equivalência no comércio no município;

XV - Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

XVII - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente,



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

XIX - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XXII - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXIII - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIV - Embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

XXVI - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVII - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

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

XXIX - Fraudar documentos oficiais; e

XXX - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XXXI - Transportar produtos de origem animal com temperatura em desacordo com a legislação vigente.

Art. 82º As infrações sanitárias classificam-se em:

Leves: em que for verificada alguma circunstância atenuante;

Graves: em que for verificada alguma circunstância agravante;

Gravíssimas: em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 83º Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 84º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente e imediatamente pós o fato, procurar diminuir ou reparar as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fê;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

Art. 85º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção; ou

VII - o infrator ter agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

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

Art. 86° Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 87° 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:

I – Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – Contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - Contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

X - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas, quando este não for próprio do processo de embalagem;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - Não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 88° Além dos casos previstos no art. 88, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

condenação previstos neste Decreto bem como o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e em normas complementares;

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

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

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial, bem como os que estiverem com temperaturas de conservação inadequadas.

Art. 89º Além dos casos previstos no art. 88, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal; ou

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

Art. 90º Além dos casos previstos no art. 88, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 91° Além dos casos previstos no art. 88 considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

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

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 92° Além dos casos previstos nos art. 88 e art. 92, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

I - Não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e IN/MAPA 76 de 26/11/2018, IN/MAPA 77 de 26/11/2018, IN/MAPA 58, de 06/11/2019 ou outra que vier a substituí-las, e em normas complementares; ou

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

Art. 93° Além dos casos previstos no art. 88, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 94° Nos casos previstos nos artigos 88 a 94, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante autorização do S.I.M.

Art. 95° Além dos casos específicos previstos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulterações - multa no valor de 02 (duas) a 20 (vinte) URM (Unidade de referência municipal):

a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

alterada ou impura;

c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização do SIM;

d) os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraude – multa no valor de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) URM (Unidade de referência municipal):

a) 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;

b) as operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção

deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias diferentes das aprovadas e



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

permitidas;

e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III- Falsificações – multa no valor de 51 (cinquenta e um) a 110 (cento e dez) URM (Unidade de referência municipal):

a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma,

caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;

c) produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

CAPÍTULO II

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 96° O Processo Administrativo Sanitário - PAS terá início com a lavratura do auto de infração que será lavrado, preferencialmente, no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária, ou na sede do órgão competente.

§ 1°. O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou Coordenador do SIM, pelo proprietário do estabelecimento ou representante do estabelecimento, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

§ 2°. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, para ciência do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 97° A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias; a primeira será remetida ao arquivo do SIM, a segunda entregue ao infrator.

Art. 98° O infrator poderá protocolar defesa por escrito até 10 (dez) dias úteis após a lavratura do auto de infração e a cientificação do autuado junto ao SIM - Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1°. A decisão relativa à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Secretário da pasta e, em segunda e última instância, ao Conselho Municipal de Agricultura e Fomento Agropecuário.

§ 2°. Em caso de não haver Secretário da pasta para julgar a primeira



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

instância, caberá decisão dessa ao Secretário Municipal da Administração.

§ 3º. O infrator poderá protocolar junto ao SIM recurso da decisão da primeira instância por escrito em até 10 (dez) dias úteis após a ciência da decisão administrativa.

§ 4º. Após ocorrerá o julgamento em segunda e última instância e o infrator notificado da decisão esgotando-se os processos de recursos.

Art. 99º Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferira a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no SIM.

Art. 100º A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente lavrado auto de infração pelo mesmo motivo.

Art. 101º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo exibir o comprovante de recolhimento junto ao SIM.

§ 1º. O prazo fixado pelo “*caput*” do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena.

§ 2º. Caso o vencimento da multa seja em dia não útil, o mesmo passará para o primeiro dia útil subsequente.

§ 3º. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

§ 4º. As multas não recolhidas no prazo de que trata o parágrafo



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

anterior serão atualizados monetariamente nos mesmos índices do URM (Unidade de referência municipal) divulgados através de decreto municipal anualmente ou outro que vier em sua substituição, multa de mora de 10 % (dez por cento) e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês calendário ou fração, calculados sobre os valores corrigidos.

Art. 102º Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la.

Art. 103º Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento:

§ 1º. O "Termo de Compromisso" constitui título executivo extrajudicial e poderá ser celebrado nas hipóteses de:

I – Suspensão de 50 % (cinquenta por cento) do valor da multa mediante o compromisso de executar as condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM;

II – Regularização do empreendimento, fixando-se condições, prazos e penalidades para o descumprimento;

III - Aprimorar as boas práticas de fabricação;

§ 2º O Termo de Compromisso deverá conter descrição precisa das obrigações, dos prazos e das penalidades que incidirão na hipótese de inadimplência das obrigações assumidas perante o SIM.

I - A decisão sobre o pedido de suspensão ou de conversão da multa e a celebração do Termo de Compromisso é discricionária, podendo a Administração Pública, em decisão motivada, deferir ou indeferir o pedido.

II - A celebração do Termo de Compromisso não põe fim ao procedimento administrativo, devendo a autoridade competente fiscalizar,



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

monitorar e avaliar se as obrigações assumidas estão sendo cumpridas nos prazos estabelecidos.

III - O Termo de Compromisso terá efeitos na esfera civil e administrativa.

IV - O descumprimento do Termo de Compromisso implica, na esfera administrativa, a cobrança do valor integral da multa, independente da esfera civil, que ensejará a imediata execução judicial das obrigações assumidas.

Art. 104° O termo de notificação conforme anexo no decreto será entregue quando for encontrada alguma não conformidade, ficando uma via para o proprietário do estabelecimento e uma para o SIM, a notificação terá prazo de resposta de 05 (cinco) dias úteis, em caso de não apresentar manifestação o proprietário ou responsável será autuado, em caso de não correção da inconformidade encontrada também ocorrerá a lavratura do auto de infração e quando for o caso multa ou cassação do registro.

TÍTULO VII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 105° As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

Art. 106° Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra da matéria prima, do produto, da água ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Art. 107° A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM ou por servidor efetivo devidamente capacitado e autorizado pelo SIM.

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

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

Art. 108° Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, nos termos das IN Nº 161 de 01/07/2022 da ANVISA, IN Nº 313, de 4/09/2024 da ANVISA e 60 de 26/12/2019 do MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 109° A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

seguir o cronograma laboratorial abaixo:

§ 1º. O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido de: uma coleta a cada 03 (três) meses contemplando as análises microbiológicas e físico-químicas, podendo a critério do SIM realizar com mais frequência, para todos os estabelecimentos registrados no SIM.

§ 2º. No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, uma coleta a cada 03 (três) meses contemplando as análises microbiológicas e 1 (uma) físico químicas por ano de cada produto registrado no SIM, podendo ser alterada se o SIM julgar necessário;

§ 3º. Para ovos será realizado o monitoramento da salmonella-spp nas aves ou nos ovos a cada 04 (quatro meses), através da coleta de fezes frescas ou swabs de arrasto no galpão, ainda assim a critério do SIM serão realizadas as análises microbiológicas nos ovos in natura.

§ 4º. - Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química e uma por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 02 (duas) por ano;

§ 5º O SIM pode a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previsto no cronograma de análises.

§ 6º O SIM poderá como forma de incentivo ao estabelecimento que apresentar todas as análises de acordo com os padrões legais, realizar a redução de uma coleta no ano subsequente, em caso de apresentação de análise de não conforme o cronograma poderá ser aumentado.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Art. 110° Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente proibida, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao coordenador do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

§ 1°. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do S.I.M. onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

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

Art. 111° Em caso de nova não conformidade, o estabelecimento será notificado, e o lote de produto apreendido deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção, ficando os três lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no primeiro “teste para liberação” ou “TL”.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

Parágrafo único. A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais nos três lotes analisados no “TL”.

Art. 112º Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro “TL”, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a autuação com penalidade de multa por “TL” não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do “TL” em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos “TL”, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

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

§ 2º. A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do estabelecimento junto ao SIM.

§ 3º. No caso de ovos, se no monitoramento for verificada a presença de salmonella-spp, a atividade fica suspensa até a apresentação de laudo negativo.

Art. 113º Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 888, de 04 de maio de



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

2021, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, IN 60 de 20/12/2018 do MAPA e IN Nº 161 de 01/07/2022 da ANVISA e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 114º O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao S.I.M. dentro do mês da coleta, será autuado e multado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no Art. 70, inciso I, deste Regulamento.

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

§ 2º. Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo S.I.M..



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

TÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 115° Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM para posterior autorização para visualização e acesso. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Coordenador do SIM.

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

Art. 116° Todo abate de animais para consumo humano ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. (Serviço de Inspeção Estadual) e S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal). será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estes estiverem em trânsito ou no comércio, a notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no art. 79, inciso III, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 117° Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 118° Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

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

II – princípios básicos ou composição centesimal; e

III – tecnologia do produto.

Art. 119° Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento. Ainda ocorrerá em conjunto com a Secretária Municipal de Administração, a realização de barreiras sanitárias nas rodovias do município para averiguar o cumprimento das disposições da Lei Municipal 2015/2022 e do presente Decreto, bem como ações de Educação Sanitária através de Seminários, Encontros, Campanhas nas redes sociais, imprensa escrita e falada, visando à conscientização e a participação da população no processo de busca de qualidade dos produtos de origem animal.

Art. 120° O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO

impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 121° Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando o Secretário Municipal de Agricultura a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 122° Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao mês informado.

Art. 123° Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em três vias.

Art. 124° As indústrias terão um prazo de **60 (sessenta) dias**, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrito aprovada pelo SIM ou a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e demais normatizações municipais e, no que couber, a legislação Federal e Estadual pertinente à matéria.

Art. 125° As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 126° Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação,



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO
PODER EXECUTIVO**

revogam-se os Decretos 2960/2024 e 2969/2024.

Gabinete do Prefeito Municipal de Paulo Bento, aos cinco dias do mês de dezembro do ano de dois mil e vinte e quatro.

GABRIEL JEVINSKI
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se
Data Supra

DANIEL MARIN

Coordenador Geral da Secretaria Municipal de Administração, Planejamento,
Meio Ambiente e Saneamento.