



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA**  
Rua Irmãos Busato, 450  
Vila Maria – RS  
99155-000

**DECRETO Nº 2.483, DE 24 DE MARÇO DE 2025**

Regulamenta a Lei Municipal nº 4.189 de 24 de dezembro de 2024, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial de origem animal e dá outras providências” e revoga Decreto Executivo nº 542, de 14 de julho de 1998.

**O Prefeito do Município de Vila Maria**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal em seu artigo 56, IV e em conformidade com a Lei Municipal nº 4.189, de 24 de dezembro de 2024;

**DECRETA:**

**TÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Vila Maria, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de 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-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 2º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de competência do Município de Vila Maria, nos termos da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 4.189, de 24 de dezembro de 2024, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Vila Maria.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto:

- I – os animais destinados ao abate;
- II – a carne e seus derivados;
- III – o leite e seus derivados;
- IV – os ovos e seus derivados;
- V – o pescado e seus derivados; e
- VI – os produtos de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal e quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- II - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e
- VI - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

acionem ou expeam matrias-primas e produtos comestveis de origem animal, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 5º Nenhum estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal poder funcionar no Municpio de Vila Maria sem que esteja previamente registrado no rgo competente para fiscalizao da sua atividade."

Art. 6º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este Regulamento de forma clandestina esto sujeitos as sanes descritas neste Decreto, normatizoes relacionadas, no excluindo sua responsabilizao civil e criminal.

Paragrafo unico: para efeitos sinergicos, o S.I.M. estabelece uma parceria com outros setores do municpio em especial o setor de vigilancia sanitaria, tanto na observancia de estabelecimentos como na circulacao de produtos sem origem definida no municpio, deste modo intensificando aes e somando forcas na execucao de suas atividades.

## CAPÍTULO II

### DA PERIODICIDADE DA INSPEÇÃO

Art. 7º A inspecao industrial e sanitaria realizada pelo Servico de Inspecao Municipal dever ser instalada de forma permanente ou periodica.

§ 1º inspecao municipal em caracter permanente consiste na presenca do servico oficial de inspecao para a realizacao dos procedimentos de inspecao e fiscalizao ante mortem e post mortem, durante as operacoes de abate das diferentes especies de açougue, de caça, de anfibios e repteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspecao municipal em caracter periodico consiste na presenca do servico oficial de inspecao para a realizacao dos procedimentos de inspecao e fiscalizao nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal registrados, citados no art. 4º, incisos II ao VI e nas instalacoes industriais no art.4 no inc. I, excetuado o abate.

§ 3º A frequencia de inspecao periodica sera estabelecida pelo servico de inspecao municipal, atraves de normas complementares, baseada em analise de risco dos estabelecimentos registrados.

Art. 8º Os procedimentos de inspecao e de fiscalizao poderao ser alterados pelo S.I.M., mediante a aplicacao da analise de risco, de acordo com o nivel de desenvolvimento tecnologico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

### **CAPÍTULO III**

#### **CONCEITOS**

Art. 9º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I – análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II – análise fiscal: análise solicitada efetuada em laboratório designado pelo S.I.M. em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

III – aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

IV – boas práticas de fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

V – condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação, destinando para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

VI – descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

VII – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

VIII – desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

IX – equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

X – espécies de açougue: são os bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XI – estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, o pescado e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

XII – estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal: são os estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal que se enquadram na definição contida no parágrafo único do art. 143-A do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006;

XIII – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII – inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XIV – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XV – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ;

XVI – Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII – produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

XVIII – programas de autocontrole - PACs: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XIV – qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XX – rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXII – sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável no parâmetro microbiológico; e

XXIV – Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.: unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal da Agricultura, que constitui a representação do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

XXV – rótulo ou rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

### CAPÍTULO IV

#### **ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 10. Ficará a cargo do Chefe do Executivo Municipal e titular da pasta a qual o SIM está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere os arts. 2º e 4º deste Decreto.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor efetivo, lotado na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de provimento efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo S.I.M.

§ 1º A contratação emergencial poderá ser realizada em caso que ocorra risco a saúde e ou ao abastecimento público ou ainda para atender necessidade excepcional de interesse público, nos termos do art. 37 IX da Constituição Federal e da Lei nº 4.060, de 30 de maio de 2023.

§ 2º A contratação poderá ser feita por meio de terceirização do serviço de inspeção, conforme prevê a Lei 14.515/2022 e suas alterações.

§ 3º Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análises, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

Art. 12. Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura, ao qual o S.I.M. está vinculado, deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

### TÍTULO II

#### **DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 13. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, conforme o RIISPOA Decreto n 9013-2017 e suas alterações, abrange os estabelecimentos de:

I - de carnes e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de pescado e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados; e

VI - de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

Parágrafo único: A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

### **CAPÍTULO I**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 14. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico;

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos; e,

III – micro abatedouro.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 3º Para fins desse Decreto entende-se por micro abatedouro o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até três bovinos, ou um bovino e cinco suínos/ovinos, ou seis suínos/ovinos por dia. Deverá prever limpeza e higienização das instalações entre os abates das espécies realizadas no mesmo dia. e atender às exigências da Portaria do Mapa 368/97.

## CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I – granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV- queijaria e

V – micro queijaria.

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º Para fins deste Decreto, entende-se por microqueijaria 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, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (quinhentos) litros/dia. Poderá ser permitida a industrialização de quaisquer produtos de laticínios, desde que atenda aos requisitos estabelecidos na legislação vigente ou atendendo normas técnicas específicas estaduais e ou federais, devendo, para tanto, ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Oficial.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 16. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 2º Para os fins deste Decreto, 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 e derivados.

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 5º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola para destinação exclusiva ao tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares emitidos pelo MAPA.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 17. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado; e

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, 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, que pode realizar também sua industrialização.

### **CAPÍTULO V**

#### **DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

### **CAPÍTULO VI**

#### **DOS ESTABELECEMENTOS DE FRACIONAMENTO OU PROCESSAMENTO**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 19. Os estabelecimentos de fracionamento ou processamento são classificados em:

I – unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espotejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata o § 1º deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

### **TÍTULO III**

#### **DA IMPLANTAÇÃO E DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

Art. 20. Todo estabelecimento com processamento em produtos de origem animal, conforme descritos no art. 4º deste Decreto, deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Oficial.

### **CAPÍTULO I**

#### **DA IMPLANTAÇÃO**

Art. 21. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas conforme legislação



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

municipal e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, conforme descrito no art. 26.

Art. 22. A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou normas técnicas sanitárias que poderão ser expedidos pelo S.I.M.

Art. 23. Os estabelecimentos de pequeno porte, considerados agroindústrias familiares, poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo S.I.M. e que não haja comunicação direta com a residência.

Art. 24. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 25. O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Parágrafo único: Para solicitar vistoria na área, apresentar requisição ao S.I.M, via protocolo central, solicitando vistoria do terreno, conforme procedimentos previstos em instrução de trabalho.

Art. 26. Na avaliação do terreno/edificação serão observados os seguintes critérios:

I - terreno seco, preferencialmente sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações;

II - afastado de fontes poluidoras de qualquer natureza;

III - facilidade de acesso;

IV - facilidade de fornecimento de água potável, energia elétrica e meios de comunicação;

V - facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais; e

VI - facilidade na delimitação da área.

Art. 27. Após a emissão do formulário - laudo técnico de inspeção prévia de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

terreno e parecer, emitido pelo SIM, de inspeção do terreno favorável, o requerente poderá apresentar o projeto

### CAPÍTULO II

#### DA ANÁLISE E APROVAÇÃO DOS PROJETOS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Após a aprovação do terreno o estabelecimento deverá anexar os seguintes documentos e encaminhar ao S.I.M. através do Protocolo central da Prefeitura de Vila Maria, solicitando a aprovação do projeto.

I - Requerimento ao SIM para solicitação, análise e aprovação prévia do projeto ao Serviço de Inspeção Municipal.

II - Documentação do Responsável Legal (RG e CPF);

III - Plantas de situação e localização;

IV - Plantas de corte e fachadas;

V - Projeto hidrossanitário;

VI - Planta baixa com identificação e área das dependências com escala de 1/100 ou a critério do SIM, bem como o fluxograma de produção (localização dos equipamentos, recepção de matéria-prima, processamento e expedição de produtos prontos);

VII – Memorial Técnico e Sanitário do Estabelecimento - MTSE (conforme modelo apresentado pelo S.I.M)

Parágrafo único: Para estabelecimentos que se enquadrem como agroindústrias de pequeno porte, conforme estabelecido em normas complementares, as plantas poderão ser agregadas com a impressão de mais de uma planta em uma mesma prancha, desde que seja possível uma boa visualização, exceto as plantas de situação e localização.

Art. 29. Para fins de análise e aprovação no Serviço de Inspeção Municipal,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

os projetos deverão ser encaminhados em duas vias físicas.

Parágrafo único. Uma via permanecerá arquivada no S.I.M., e outra via será devolvida ao requerente, com as devidas aprovações ou justificativas das reprovações.

Art. 30. A análise do projeto realizada pelo S.I.M. considera a conformidade do projeto com a legislação sanitária e Normas de instalações e equipamentos de estabelecimentos de origem animal.

Art. 31. Aprovação do projeto no Serviços de Inspeção Municipal, caracteriza o atendimento aos requisitos higiênicos sanitários e industriais da produção de produtos de origem animal e deste Decreto.

Parágrafo único: Na construção do estabelecimento o interessado deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado e do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial.

Art. 32. Poderá, a critério do S.I.M., ser solicitado no momento da aprovação prévia do projeto ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise.

Art. 33. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro/reforma.

Art. 34. Para os estabelecimentos já edificados além dos documentos listados no Art. 28, deve ser realizado a inspeção das dependências industriais e sociais, dos equipamentos do fluxograma, água de abastecimento, escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo para o SIM.

### **CAPÍTULO III**

#### **DO TÍTULO DE REGISTRO E AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**

Art. 35. Após a aprovação do projeto e conclusão das obras, o interessado solicitará ao SIM a realização de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção com parecer conclusivo.

Art. 36. Após parecer conclusivo o interessado poderá dar sequência com



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

pedido de registro, encaminhado via protocolo central as seguintes documentações;

I - Termo de responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

II – Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo o profissional responsável possuir ensino superior, curso em Boas Práticas de Fabricação e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

III - Laudo de potabilidade da água de acordo com a Portaria GM/MS 888/2021 ou a legislação que vier a alterá-la ou substituí-la, para o início das atividades;

IV - comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;

V - cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, quando couber;

VI - comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão de Produtor, quando couber;

VII - Manual de Boas Práticas ou Programas de Autocontrole - no prazo de 3 meses.

Art. 37. O estabelecimento registrado no S.I.M. receberá um número de registro, que terá três algarismos, que representará o estabelecimento perante o Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O número de registro obedecerá à seriação própria, um para cada estabelecimento, fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 38. O Título de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

§ 1º No Título de Registro constará o número do registro, razão social, número no CNPJ/ou CPF, classificação do estabelecimento e a localização e outras informações necessárias a critério do SIM.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

§ 2º O Título de Registro deverá ser assinado pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, pelo Secretário da Agricultura e pelo Prefeito Municipal.

Art. 39. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo S.I.M. conforme Normas Técnicas vigentes.

Art. 40. O Título de Registro será emitido de forma permanente, sendo renovado a cada 1 ano, mediante Laudo de Inspeção.

§ 1º Para estabelecimentos de inspeção periódica, que não seja abatedouro, o título de registro provisório será concedido e entregue pelo S.I.M. mediante requerimento da empresa;

§ 2º Em casos de licitações que antecedem o término das obras, mas que a comercialização seja feita após finalização da mesma e ou em casos de granjas avícolas que necessitam do registro para compra das aves, o título provisório será assinado pelo responsável do S.I.M.

Art. 41. Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar a inspeção no estabelecimento.

Art. 42. O estabelecimento que não tiver atividades durante o período de 1 ano deve ser reavaliado pelo SIM para retomar os trabalhos. Estabelecimentos que não realizarem as atividades dentro do período de um ano e não solicitar o início das atividades terá seu registro cancelado.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES**

Art. 43. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação, no mínimo, dos seguintes documentos, conforme o caso abaixo:

I – Reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento, aumento de capacidade de produção, fluxo de matérias prima, de processo de produto e manipuladores:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

- a) Requerimento, dirigido ao SIM, no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Memorial Técnico e Sanitário do Estabelecimento atualizado
- c) Projeto do estabelecimento, o qual compreende plantas de corte e fachadas, planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área, com escala mínima de 1/100 ou a critério do SIM; fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada);

II – Reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento, aumento de capacidade de produção, fluxo de matérias prima, de processo de produto e manipuladores deverão ser informadas ao S.I.M através de ofício, justificando a essas e encaminhado cronograma de início e conclusão das obras.

### TÍTULO IV

#### **DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL, DO CANCELAMENTO VOLUNTÁRIO DE REGISTRO, DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DAS ATIVIDADES**

Art. 44. A alteração da razão social ou o cancelamento voluntário do registro deverá ser encaminhada através de requerimento, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao S.I.M.

### CAPÍTULO I

#### **DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO**

Art. 45. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§ 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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

§ 2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados 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 ou relacionado.

§ 4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 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 ou relacionamento 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 e incluem aquela;

I- Relativas ao cumprimento de prazos de planos de ação; intimações; ou determinações sanitárias de qualquer natureza;

II- de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 46. Os processos de solicitação de alteração de razão social e ou transferência devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal;

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, quando couber;

IV - Contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda devidamente registrado e com firma reconhecida; e

V - laudo de inspeção do estabelecimento, emitido pelo SIM atualizado com parecer conclusivo.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 47. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo S.I.M., e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

### **CAPÍTULO II**

#### **DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE ATIVIDADES**

Art. 48. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 49. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao S.I.M. de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 50. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano, prorrogável por igual período.

§ 1º O estabelecimento deverá solicitar formalmente o retorno às atividades, o cancelamento do registro ou novo período de prorrogação dentro da vigência da suspensão concedida.

§ 2º Caso não haja a comunicação formal conforme descrito no parágrafo anterior o estabelecimento terá seu registro cancelado automaticamente.

§ 3º No caso de cancelamento do registro, deverá ser inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao S.I.M., além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

### **CAPÍTULO III**

#### **DO CANCELAMENTO DE REGISTRO**

Art. 51. O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

- I - a pedido do responsável legal, mediante solicitação no SIM;
- II - por interrupção voluntária do funcionamento pelo período de um ano;
- III - em caso de constatação, pelo serviço oficial, do encerramento das atividades do estabelecimento; e
- IV - por interdição total do estabelecimento pelo período de um ano.

Parágrafo Único: Cancelado o registro o material pertencente ao S.I.M., inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

### **TÍTULO V**

#### **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 52. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas e ou outras normas regulamentadas conforme critérios do SIM.
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até dez dias do mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado.
- V - manter atualizados:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

- a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e
- b) o projeto aprovado;

VI - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade, remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VII - arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo SIM;

VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

IX - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

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

XIII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

- a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
- b) adulteração;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVI - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de higiene e manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVII - disponibilizar local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações, quando necessário;

XVIII - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, três dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

§1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM

§2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque com documento comprobatório entregue ao SIM.

Art. 53. Os estabelecimentos devem dispor de Manual de Boas Práticas desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º O SIM publicará Normas Técnicas Específicas sobre Manual de Boas Práticas de Fabricação.

§ 2º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 54. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 55. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 56. Os estabelecimentos obrigatoriamente devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de produção, de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o **caput**.

Art. 57. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber; e

IV - Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

Art. 58. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Vila Maria, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - Os animais, seus produtos e matérias primas deverão ser acompanhados de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;

II - a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF);

III - os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento e demais produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente;

IV - as matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

V - a matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica;

VI - as matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida;

VII - é proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos; e

VIII - todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

Art. 59. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 60. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Vila Maria deverão seguir a Portaria do MAPA N° 368, de 04 de setembro de 1997, suas alterações e atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 61. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 62. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de higienização.

§ 1º Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente e serem permitidos para uso em indústria de alimentos.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 63. 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.

§ 1º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações clínicas no manipulador que ponham em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de suas atividades.

§ 2º O SIM poderá solicitar comprovação médica atualizada, sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possa sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

Art. 64. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário. A água utilizada nas instalações industriais deve ser potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 65. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, touca ou outro equipamento que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

§ 1º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados fora do perímetro industrial.

§ 2º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 66. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 67. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 68. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 69. 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 serem mantidos em perfeitas condições de higiene e de maneira que impeça contaminações de qualquer natureza.

Art. 70. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos ou produtos não comestíveis, na qual, deverá ser identificado nos programas de autocontrole.

Art. 71. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que comprovem a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento, na qual deverá ser capacitado para tal procedimento

§ 2º Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 3º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

Art. 72. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 73. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 74. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 75. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 76. Deve ser proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 77. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização, sem angulosidades ou frestas.

Art. 78. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 79. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 80. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação incluindo a prevenção de águas residuais.

### TÍTULO VI

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

### CAPÍTULO I

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 81. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII - verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal, quando aplicável;
- XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos; e
- XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.



## **CAPÍTULO II**

### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 82. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 83. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Parágrafo único. Os animais deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

Art. 84. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

## **CAPÍTULO III**

### **DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"**

Art. 85. Com relação a inspeção "ante-mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos 90 a 103 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA**

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Parágrafo único. Com relação ao abate de emergência deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos nº. 105 a 111 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DO ABATE DOS ANIMAIS**

Art. 86. Com relação ao abate dos animais, deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos nº 112 a 124 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO V**

#### **DA INSPEÇÃO "POST-MORTEM"**

Art. 87. Com relação a inspeção "post-mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos n.º 125 a 203 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO VI**

#### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 88. Com relação à inspeção de pescado e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos n.º 205 a 217 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

### **CAPÍTULO VII**

#### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 89. Com relação à inspeção de ovos e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 218 a 232 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO VIII**

#### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 90. Com relação à inspeção de leite e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 233 a 263 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO IX**

#### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 91. Com relação à inspeção de produtos de abelhas e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 264 a 268 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO X**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

**DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 92. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o **caput** abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - a presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 93. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

Art. 94. O SIM durante a fiscalização no estabelecimento pode coletar amostras para as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, e ou em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 95. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 2º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

Art. 96. Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos comerciais, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 97. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua inutilização devendo a mesmo ser comprovada através de documentação entregue ao SIM.

## TÍTULO VII

### **PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 98. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 99. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 100. Todos os produtos de origem animal não regulamentados devem ser submetidos a aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 101. Com relação à padronização dos produtos industrializados de origem animal, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 269 a 272 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO I**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 102. Com relação as matérias-primas e produtos cárneos será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 276 a 321 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO II**

#### **DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**

Art. 103. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Parágrafo único. Deverá ser atendido no que couber, o disposto nos Artigos 322 a 330 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS**

Art. 104. Com relação ao pescado e seus derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 332 a 349 do Regulamento de Inspeção de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto e suas alterações.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 105. Com relação aos ovos e seus derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 352 e 353 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### **CAPÍTULO V**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS**

Art. 106. Com relação ao leite e derivados lácteos será cumprido, no que



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA  
Rua Irmãos Busato, 450  
Vila Maria – RS  
99155-000

couber, o disposto nos Artigos 354 a 412 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

## **CAPÍTULO VI**

### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 107. Com relação aos produtos de abelhas e derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 413 a 426 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

## **TÍTULO VIII**

### **DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM**

## **CAPÍTULO I**

### **DO REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 108. Todo produto de origem animal comestível produzido em estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal deve ser previamente registrado neste órgão, exceto aqueles relacionados no Art. 427-B, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 109. O registro de produto abrange formulação, processo de fabricação, embalagem e rótulo.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Parágrafo único. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 110. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme ou critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 111. O registro dos produtos será identificado por números sequenciais, de cada estabelecimento, composto por três algarismos seguido de barra (/) e o número do estabelecimento.

Art. 112. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I – identidade e qualidade;

II - a segurança e a inocuidade do produto; e

III - os interesses dos consumidores.

§ 2º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 113. As informações contidas no registro do produto devem corresponder aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 114. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 115. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 116. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

§ 1º Poderá ser aceito, a juízo do S.I.M., a utilização de hortaliças in natura como ingredientes dos produtos.

§ 2º O preparo das hortaliças poderá ser realizado na sala de processamento desde que não seja realizado concomitantemente à fabricação dos produtos.

§ 3º As hortaliças higienizadas deverão ser armazenadas em recipientes identificados, contendo a data de higienização das mesmas.

§ 4º Os produtos utilizados na desinfecção das hortaliças deverão ter registro no órgão competente e serem específicos para esta finalidade.

Art. 117. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do S.I.M., através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 118. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao S.I.M. a solicitação formal de cancelamento ou suspensão de produto.

§ 1º Nos casos de suspensão de produto o estabelecimento poderá solicitar a reativação da fabricação do produto através de solicitação formal ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Uma vez cancelado o produto, não poderá ser realizada a reativação da fabricação do produto, devendo, caso seja de interesse da empresa, realizar novo registro do produto para o retorno da fabricação

Art. 119. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

solicitação do estabelecimento.

### **CAPÍTULO II**

#### **DA EMBALAGEM**

Art. 120. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 121. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 122. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 123. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 124. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA ROTULAGEM**

Art. 125 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no SIM.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 126. A rotulagem deve atender as legislações específicas do Ministério da Saúde, através da Agência Nacional da Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.

Art. 127. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 128. O registro do rótulo no SIM não exige a empresa do cumprimento de normas complementares e em legislações específicas.

§ 1º No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Portaria SDA 744, de 25 de janeiro de 2023, do MAPA, ou suas alterações.

§ 2º No caso de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) esta nomenclatura será obedecida.

§ 3º Para os produtos que não possuem regulamentação os critérios de denominação serão obedecidos conforme consta em Diretriz do MAPA, assim como nos Art. 442 a 447 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

§ 4º Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º É de responsabilidade da empresa manter seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 129. Os rótulos obrigatoriamente devem informar:

I - nome verdadeiro do produto, em caracteres destacados, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

IV - localização do estabelecimento, especificando o endereço, o município e o estado. Os estabelecimentos localizados em área rural deverão declarar a localidade;

V - nome da firma que tenha completado as operações de acondicionamento quando for o caso;

VI - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

VII - carimbo oficial de Sistema de Equivalência, se for o caso;

VIII - marca comercial do produto;

IX - indicação de lote e de prazo da validade;

X - a especificação “Indústria Brasileira”;

XI - impressa, a seguinte expressão “Registro no Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente sob o nº ...”, ou resumidamente “Reg. no S.I.M./Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente. sob nº ...”;

XII - instruções sobre a conservação do produto, preparo e uso;

XIII - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

XIV - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou CPF, quando for o caso;

XV - outras exigências devem estar determinadas por Lei ou Regulamento.

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 2º Quando houver apenas o processo de fracionamento ou de embalagem do produto, deve constar a expressão “Fabricado por” ou “Embalado por”, respectivamente.

§ 3º Nos casos de que trata o parágrafo segundo, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios técnicos aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 130. A rotulagem dos produtos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, sendo expressamente proibida a saída de produtos sem identificação ou de rótulos para serem aplicados nos produtos, em outro local.

### CAPÍTULO IV

#### DA CARIMBAGEM

Art. 131. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Vila Maria.

Art. 132. Os carimbos devem ser colocados em destaque nos rótulos, etiquetas e/ou produtos, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 133 O número de registro do estabelecimento, assim como, as carcaças, partes de carcaças e cortes pontos armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem ser identificados no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Regulamento, conforme **Anexo I**, deste Regulamento.

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

Art. 134. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Regulamento, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma o tipo e o corpo de letra. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 135. Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos (lacs, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA**

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

**TÍTULO IX**

**DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**CAPÍTULO I**

**DO TRÂNSITO**

Art. 136. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas, quando couber e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 137. Os veículos de transportes de produtos prontos devem ter licença da Vigilância Sanitária, quanto ao transporte de alimentos.

**CAPÍTULO II**

**DA CERTIFICAÇÃO**

Art. 138. No caso de emissão de Certificado Sanitário, Guia de Trânsito e ou Declaração de Conformidade e ou Destinação Industrial emitidos para os produtos de origem animal deve atender os modelos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e ou pelos Sistemas de Serviços Equivalentes.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

### TÍTULO X

#### DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 139. As matérias-primas, os produtos de origem animal e água e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises fiscais e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, conforme Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

I - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal em laboratório aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção poderá solicitar análises extraordinárias, sempre que julgar necessário.

Art. 140. O estabelecimento deverá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade da água de abastecimento, matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 141. A periodicidade das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, será estabelecida anualmente através de cronograma do SIM;

Parágrafo único. Os parâmetros para análise de água de abastecimento interno à Portaria GM/MS 888/2021 e suas atualizações.

Art. 142. As análises fiscais, físico-químicas dos produtos de origem animal, deverá obedecer a seus respectivos RTIQ e legislação pertinentes da Anvisa quanto aos limites e autorização de uso dos aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos e ou produtos de origem animal.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 143. As análises fiscais microbiológicas dos produtos prontos de origem animal deverão obedecer às legislações vigente sobre os parâmetros microbiológicos determinados pela Anvisa na IN 161/2022, alterada pela IN 313, de 04 de setembro de 2024 e demais alterações que possam a vir.

Art. 144. A ocorrência de uma análise do produto fora do padrão, implica em ação fiscal que será determinada pelo SIM em normas complementares.

Parágrafo único. Para o produto fora do padrão, o estabelecimento deverá apresentar plano de ação e as próximas produções serão sujeitas as análises fiscais determinada pelo SIM

Art. 145. Em se tratando de análise fiscal de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico-química não conforme o estabelecimento será notificado e sujeito a ações fiscais pertinentes e deverá apresentar ao SIM plano de ação para correção da não conformidade

### **TÍTULO IX**

#### **DAS RESPONSABILIDADES, MEDIDAS CAUTELARES, INFRAÇÕES E PENALIDADES**

##### **CAPÍTULO I**

##### **DAS RESPONSABILIDADES E MEDIDAS CAUTELARES**

Art. 146. Em relação as responsabilidades e medidas cautelares será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 494 ao 495 A do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

##### **CAPÍTULO III**

##### **DAS INFRAÇÕES**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Art. 147. As infrações ao presente Regulamento, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 1989 e Lei Complementar nº 123/2006, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 148. Em relação as infrações, penalidades será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 496 ao 506 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

### CAPÍTULO III

#### DAS PENALIDADES

Art. 149. sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa de até **500** (quinhentos) Unidades de Referência do Município – URM, nos casos não compreendidos no inciso anterior; observadas as seguintes graduações:

- a. **para infrações leves**, multa de dez a quarenta por cento do valor máximo;
- b. **para infrações moderadas**, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo;
- c. **para infrações graves**, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

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;

IV - 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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

V - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

VI - 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.

§ 1º Para efeito da fixação dos valores das multas que trata o inciso II deste artigo, levar-se-á em conta a gravidade do fato, os antecedentes do infrator, as consequências para a saúde pública e os interesses do consumidor e as circunstâncias atenuantes e agravantes, na forma estabelecida em regulamento.

I - Consideram-se circunstâncias atenuantes:

- a. Primariedade;
- b. Gravidade da infração;
- c. Não embarço à fiscalização;
- d. Capacidade econômica do infrator;
- e. A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator, e
- f. A infração não afetar a qualidade do produto.

II - Consideram-se circunstâncias agravantes:

- a. Reincidência do infrator;
- b. Embarço ou obstáculo à ação fiscal;
- c. A infração ser cometido para obtenção de lucro;
- d. Agir com dolo ou má fé;
- e. Descaso com a autoridade fiscalizadora, e
- f. A infração causar dano à população ou ao consumidor.

§ 2º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes, além de outras circunstâncias cabíveis descritas no artigo 510, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

§ 5º considera-se infrator primário aquele que não tiver infração reincidente, após 2 (dois) anos da data da última decisão administrativa definitiva.

Art. 150. 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, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

VII - apresentem embalagens estufadas, defeituosas, ou com seu conteúdo exposto à contaminação e deterioração;

VIII - apresentem o prazo de validade expirado.

Art. 151. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - Nos casos de apreensão, quando houver comprovação de que o produto pode ser liberado, após a reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal;

II - Nos casos de condenação, permitir-se-á o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou para alimentação animal, quando possível, mediante autorização da Inspeção Municipal;

## CAPÍTULO IV



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

### DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 152. O Processo Administrativo Sanitário, 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.

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas;

§ 2º 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. 153. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao SIM.

Art. 154. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento – AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da ciência do interessado.

Art. 155. O infrator poderá protocolar defesa por escrito junto ao setor de protocolos da prefeitura, endereçada ao SIM em até 15 (quinze) dias úteis após a data de ciência do auto de infração.

§ 1º A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, do Serviço de Inspeção Municipal, com base nos argumentos apresentados pelo infrator e parecer do fiscal que fez a autuação às alegações;

§ 2º Em caso de aplicação do auto de infração pelo Médico Veterinário do SIM, o auto deverá ser julgado por outro servidor Veterinário, de cargo efetivo, lotado na Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 156. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, no prazo de quinze dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão, que cabe Secretário da Agricultura e Meio Ambiente a decisão, em segunda e última



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

instância.

Art. 157. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

Art. 158. 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 penalidade.

§ 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 30 (trinta) dias comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa no município.

Art. 159. 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 nº 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la.

§ 1º Fica criada a ferramenta “Termo de Compromisso”, a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

§ 2º Os condicionantes e prazos fixados anteriormente à publicação deste Decreto permanecem válidos após a publicação do presente.

Art. 160. Os servidores do S.I.M., quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 161. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

**TÍTULO XII**

**DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 162. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente em consonância técnica com o SIM, podendo o chefe do executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento.

Art. 163. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. terão o prazo e meses, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 164. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal devem participar continuamente de cursos de capacitação na área de inspeção de produtos de origem animal

Art. 165. O Serviço de Inspeção Municipal deve efetuar ações de combate à fraude e clandestinidade, assim como promover ações de educação sanitária.

Art. 166. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 167. Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto Executivo nº 542 (014), de 14 de julho de 1998.

Art. 168. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Vila Maria – RS, aos 24 dias do mês de março de 2025.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

  
DELONEI CARLOS PERIN

Secretário Municipal de Governo

  
ADROALDO SEBEN

Prefeito Municipal de Vila Maria

**PUBLICAÇÃO**  
MURAL PRÓPRIO  
Prefeitura Municipal de Vila Maria  
De 24/03/2025  
a \_\_\_\_\_  
  
Gilvân Carlos Bido  
Agente Administrativo Auxiliar  
CPF: 711.320.740-53  
Matrícula: 1.0371



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

### ANEXO I

#### ESPECIFICAÇÃO DOS CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

##### A) MODELO I

I - dimensões: **5 cm (cinco centímetros)** de diâmetro;

II - forma: circular;

III - dizeres: As iniciais SIM colocadas horizontalmente e centralizadas seguidas logo abaixo do número de registro do estabelecimento (em 3 algarismos); em cima, acompanhando a curva superior do círculo, o dizer “VILA MARIA/RS” e, embaixo, acompanhando a curva inferior do círculo, a palavra "INSPECIONADO";

IV - uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta;

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

##### B) MODELO II

I - dimensões: **3,00 cm** (três centímetros) de diâmetro;

II - forma: circular;

III - dizeres: As iniciais SIM colocadas horizontalmente e centralizadas seguidas logo abaixo do número de registro do estabelecimento; em cima, acompanhando a curva superior do círculo, o dizer “VILA MARIA/RS” e, embaixo, acompanhando a curva inferior do círculo, a palavra "INSPECIONADO";



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, de produtos de origem animal com peso superior a 1 kg (um quilograma).

V - O registro dos produtos será identificado por números sequenciais, de cada estabelecimento, composto por três algarismos seguido de barra (/) e o número do registro do estabelecimento também composto por três algarismo.

VI - No rótulo deverá conter a identificação impressa, a seguinte expressão “Registro no Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente sob o nº ...”, ou resumidamente “Reg. no S.I.M/Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente. sob nº ...”;

### C) MODELO III

I - dimensões: **1,5 cm** (um e meio centímetros) de diâmetro;

II - forma: circular;

III - dizeres: As iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizadas seguidas logo abaixo do número de registro do estabelecimento; em cima, acompanhando a curva superior do círculo, o dizer “VILA MARIA /RS”; e, embaixo, acompanhando a curva inferior do círculo, a palavra "INSPECIONADO";

IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, de produtos de origem animal com peso igual ou inferior a 1 kg (um quilograma).

§ 1º Quando em um mesmo registro os pesos forem variáveis, podendo ser inferiores ou superiores a 1 Kg, poderá ser utilizado o carimbo conforme modelo II para todas as embalagens/etiquetas.

V- O registro dos produtos será identificado por números sequenciais, de cada estabelecimento, composto por três algarismos seguido de barra (/) e o número do registro do estabelecimento também composto por três algarismo.

VI- No rótulo deverá conter a identificação impressa, a seguinte expressão “Registro no Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente sob o nº ...”, ou resumidamente “Reg. no S.I.M/Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente. sob nº ...”;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA MARIA

Rua Irmãos Busato, 450

Vila Maria – RS

99155-000

Os rótulos dos produtos não contemplados nesta normativa, deverão obrigatoriamente utilizar o Modelo II.

## CARCAÇAS



5 CM

5 CM

## EMBALAGENS



3 CM

3 CM



1,5 CM

1,5 CM

Carimbo 5X5 – Fonte ARIAL, tamanho 18, **ARIAL BLACK** na escrita central;

Carimbo 3X3 - Fonte ARIAL, tamanho 10, **ARIAL BLACK** na escrita central;

Carimbo 1,5X1,5 - Fonte ARIAL, tamanho 5, **ARIAL BLACK** na escrita central;