



**DECRETO Nº 2.861, DE 15 DE ABRIL DE 2013.**

**REGULAMENTA A LEI Nº 932/2007, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**Renato Raupp Ribeiro**, Prefeito Municipal de Glorinha, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 55, inciso VI da Lei Orgânica do Município, e de acordo com o Artigo 6º da Lei nº 932/2007,

**DECRETA:**

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal é de competência da Prefeitura Municipal de Glorinha, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 932/2007.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Glorinha pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente.

Art. 3º - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação estadual e federal em vigor, bem como à Lei Federal nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

Art. 4º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão identificação funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente.

### **CAPÍTULO II**

#### **DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 5º - Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

I - Matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies, devidamente aprovadas para o abate, fábrica de conservas, fábrica de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II - Usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos/usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração, postos de coagulação e estâncias leiteiras;

III - Entrepasto de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - Entrepasto de ovos e fábrica de conservas de ovos;

V - Entrepasto de mel e cera de abelhas.



Art. 6º - O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente, junto ao Protocolo Geral, instruindo-se o processo de acordo com as Normas Técnicas estabelecidas pelo SIM.

Art. 7º - Autorizado o registro, o S.I.M. deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Art. 8º - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), autorizará a expedição do “Título de Registro”, constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo único - O referido título somente será emitido após a apresentação da “Licença de Operação” emitida pelo órgão de meio ambiente.

Art. 9º - Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o S.I.M. fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

Art. 10 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 11 - Concluídas as obras e instalações dos equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao S.I.M. a vistoria prévia e a autorização para início dos trabalhos.

Parágrafo único - Após deferido, compete ao S.I.M. instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 12 - O registro de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 13 - Será deferida a concessão de Registro Provisório, por um período não superior a 6 (seis) meses, a partir da data de permissão inicial para funcionamento do estabelecimento até a conclusão das demais obras e instalações, de acordo com cronograma previsto e aprovado.

Parágrafo único - As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento, serão fixadas na vistoria prévia realizada pelos inspetores do S.I.M., não podendo prescindir de instalação de equipamentos necessários, esgotamento sanitário, luz, água, piso e/ou outras exigências a critério do S.I.M.

Art. 14 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M.

Art. 15 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

Art. 16 - Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do S.I.M.



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

§ 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 ele registrado ou relacionado.

§ 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 60 (sessenta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

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

§ 6º - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DAS PESSOAS**

Art. 17 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, conforme dispõe a legislação federal, estadual e municipal.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS**

Art. 18 – Para a instalação e funcionamento dos estabelecimentos, os mesmos devem atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, conforme o caso.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos deverão obrigatoriamente implantar as Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs) aprovado pela Portaria MAPA n.º 368/97 e atendendo a Circular N.º 175/2005/CGPE/DIPOA

### **CAPÍTULO V**

#### **DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 19 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do Município de Glorinha, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no S.I.M. de Glorinha no produto e nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Estadual ou Federal.



Art. 20 - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos referidos no “caput” deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 3º - O veículo de transporte de alimentos deverá ser licenciado anualmente pela Secretaria da Saúde.

## **CAPÍTULO VI**

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

Art. 21 - Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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

Art. 22 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 23 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único - Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 24 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 25 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao S.I.M., acompanhadas dos seguintes documentos:

I - Formulário de petição de registro de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias;

II - Croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias.



§ 1º - Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel.

§ 2º - Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

Art. 26 - Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser para:

I - Aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro, sendo esta aprovação tem validade por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;

II - Registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III - Alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV - Cancelamento.

Art. 27 - A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao S.I.M.

Parágrafo único - No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 28 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M.

Art. 29 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 30 - Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º - Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§ 3º - A juízo do S.I.M., no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 31 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.F., CISPOA. ou S.I.M. de Glorinha.



Art. 32 - Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

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

II - Nome da firma responsável;

III - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nas Normas Técnicas do S.I.M. de Glorinha;

VI - Localização do estabelecimento, especificando o bairro ou distrito, facultando-se declaração de rua e número;

VII - Marca comercial do produto;

VIII - Data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - Forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

X - A especificação "Indústria Brasileira";

XI - A indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XII - A expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIII - A expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XIV - Impressa, a seguinte expressão "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio - S.I.M. sob o nº", seguida do respectivo número de registro;

XV - A indicação da forma e temperatura de conservação;

XVI - O peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVII - Os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XVIII - E outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 33 - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º - O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 34 - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de



exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 35 - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado.

Parágrafo Único. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 36 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 37 - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do S.I.M., detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 38 - Nos rótulos pode figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo S.I.M.

Art. 39 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do S.I.M, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do S.I.M., ser usadas.

§ 2º - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do S.I.M, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º - As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento “tipo”, “estilo”, “marca”, “corte” ou equivalentes.

Art. 40 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguido dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 41 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 42 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.



Art. 43 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 44 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados a alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 45 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 46 - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 47 - Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo S.I.M.

Art. 48 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - A presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração que contém substâncias que estimulam o "sabor";

II - As conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 49 - Na rotulagem do leite em natureza será observado, também, o seguinte:

I - Indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - Indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - Respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 50 - Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 51 - Na rotulagem de queijos deve-se observar o seguinte:

I - Tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - Deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;





III - No queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico" ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

IV - Os queijos "Tipo Colonial" poderão ser comercializados com a identificação do produtor e da inspeção municipal através de carimbagem direta sobre o produto, a juízo do S.I.M.

Parágrafo único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do S.I.M.

Art. 52 - Tratando-se de pescado e seus derivados deve-se observar, também, o seguinte:

I - As caixas ou outros continentes para pescado levam, obrigatoriamente, o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - Os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 53 - Na rotulagem do mel de abelha, geléia real e seus derivados, será permitido figurar no rótulo o nome do apicultor, quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 54 - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado e a data de validade.

Art. 55 - As regras gerais para rotulagem e carimbagem, bem como os Modelos dos carimbos utilizados pelo S.I.M serão definidos nas Normas Técnicas do S.I.M. de Glorinha.

Art. 56. - Os carimbos oficiais devem, obrigatoriamente, permanecer em poder do S.I.M.

## **CAPÍTULO VII**

### **DOS EXAMES LABORATORIAIS**

Art. 57 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 58 - As técnicas, a periodicidade e a orientação analítica dos exames serão estabelecidas nas Normas Técnicas do S.I.M. de Glorinha.

Parágrafo único - Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o S.I.M. sugestões fundamentadas de laboratórios credenciados ou acreditados pelo INMETRO.

Art. 59 - Em conformidade com a Portaria 368 de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento que aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos e considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal.



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

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica assim estabelecido: 01 análise físico-química anual e 02 análises microbiológicas anuais.

II - o cronograma de análises dos produtos de origem animal fica assim estabelecido: 01 análise microbiológica por produto anual para agroindústrias com mais de 03 produtos registrados, sendo que para agroindústrias com até 03 produtos registrados poderão ser realizadas até 02 análises por produto/ano. As análises físico-químicas serão realizadas sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

III - as análises físico-químicas e microbiológicas devem conter as informações da Resolução 090/2011 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul; e dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessárias.

IV - para ovos serão realizadas duas análises microbiológicas por ano e para mel serão realizadas duas análises físico – químicas anualmente.

Art. 60 - Considerando – se os padrões legais com o aparecimento de uma análise “em desacordo”, obrigatoriamente o estabelecimento fará uma revisão das Boas Práticas de Fabricação, por um Técnico Responsável com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em até 10 dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 61 - Após a revisão das Boas Práticas de Fabricação e da emissão do Laudo Técnico o SIM coletará uma nova amostra para análise. Se essa análise, apresentar-se “em desacordo” ou seja, fora dos padrões o estabelecimento produzirá somente para análise 03 lotes do produto que apresentou problema.

Art. 62 - A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do SIM. Estes três lotes ficarão armazenados na Agroindústria e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 63 - Se os resultados das análises forem dentro dos padrões o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário , produzirá mais 03 lotes para análises.

Art. 64 - Considera-se como dentro dos padrões os produtos que estão de acordo com a Resolução nº 12 de 02 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra referência adotada pelo laboratório.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 65 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - Os de carne e derivados;

II - Os de leite e derivados;



- III - Os de pescado e derivados;
- IV - Os de ovos e derivados;
- V- Os de mel e cera de abelha e seus derivados.

Art. 66 - A Inspeção Industrial e Sanitária obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a elas relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

### SEÇÃO I

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 67 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - Matadouros-frigoríficos;
- II - Fábricas de conservas de produtos cárneos;
- III - Fábricas de produtos suínos;
- IV - Entrepostos de carnes e derivados;
- V - Fábricas de produtos não comestíveis;
- VI - Matadouros de aves e pequenos animais;
- VII - Entrepostos-frigoríficos;
- VIII - Fábrica de produtos gordurosos.

### SEÇÃO II

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 68 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I - Propriedades leiteiras;
- II - Posto de refrigeração;
- III - Estabelecimento industrial.

### SEÇÃO III

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 69 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - Entrepostos de pescados;
- II - Fábricas de conservas de pescado.

### SEÇÃO IV

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS



Art. 70 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - Granjas avícolas;
- II - Entrepostos de ovos;
- III - Fábricas de conservas de ovos.

#### SEÇÃO V

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 71 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - Casa do mel;
- II - Entrepostos de mel e cera de abelhas.

#### CAPÍTULO IX

#### DOS CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 72 – Os conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Parágrafo único. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo S.I.M..

#### CAPÍTULO X

#### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 73 As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

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

I – atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacato, suborno ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 74 - 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 Tributária – URTs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

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

V – 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 – 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, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, e a situação econômica-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

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

Art. 75 - 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.

Art. 76 - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal;

II – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal;

Art. 77 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações:



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

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

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

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

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

**II – Fraudes:**

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

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

d) conservação com substâncias proibidas;

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

**III – Falsificações:**

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 78 - Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

**I – Multa de 200 (duzentas) URTs:**

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;



d) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

e) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

f) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

g) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

h) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

i) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

j) as pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

l) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;

m) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

n) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

o) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

p) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro no SIM;

q) os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

II – Multa de 400 (quatrocentos) URTs:

a) aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;



- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;
- e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
- g) aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- h) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- i) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA – Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;
- j) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
- l) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;
- m) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- n) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

III – Multa de 500 (quinhentos) URTs, fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 79 - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 80 - As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º – Considera-se reincidência, para fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º – A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 3º – A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º – A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do Chefe do SIM.

Art. 81 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Art. 82 - O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.





Parágrafo único – sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 83 - A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Chefe do SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 84 - O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Chefe.

§ 1º – Após a ciência da decisão proferida pelo Chefe do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal de Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º – A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo setor do SIM que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Chefe do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 85 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.

§ 1º. Após a publicação desta última decisão na imprensa oficial a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças.

§ 2º. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 86 - São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 87 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 88 - Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer



estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

## **CAPÍTULO XI**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 89 - Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 90 - O quadro de servidores do Serviço de Inspeção Municipal deve contar com Médico Veterinário e Auxiliares, em número compatível com os estabelecimentos sob inspeção no S.I.M, de maneira que seja possível a realização das inspeções permanentes e periódicas dos estabelecimentos.

Art. 91 - As taxas sanitárias a serem cobradas dos Estabelecimentos inspecionados pelo S.I.M. serão de acordo com a legislação municipal.

Art. 92 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Diretor/Chefe do "SIM", ouvido o Secretário Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente.

Art. 93 - Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 94 - Os estabelecimentos oficiais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando de observância das disposições deste Regulamento.

Art. 95 - É de responsabilidade do quadro de servidores do S.I.M a elaboração das Normas Técnicas do S.I.M. de Glorinha, da qual constará o detalhamento das instalações referentes a produção de carne e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados e mel, cera de abelha e derivados, as quais serão regulamentadas por Decreto Municipal.

Parágrafo Único. Devem constar das Normas Técnicas o detalhamento dos carimbos utilizados, os requisitos para registro e funcionamento dos estabelecimentos, a rotulagem, o cronograma dos exames laboratoriais, rotinas e periodicidade para cada produto, dentre outros detalhamentos necessários.

Art. 96 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção municipal ou seus representantes, mediante identificação quando no exercício do seu cargo, conforme art. 57 da Lei Estadual 6.503, de 22 de dezembro de 1972.

Art. 97 - Fica o Secretário Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio os atos complementares que se fizerem necessários para cumprimento deste regulamento.

Art. 98 - As dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas junto ao Departamento Municipal de Serviços de Inspeção Municipal.

Art. 99 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 100 - Revogam-se todas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 1.368/2007.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA** Decr.2.861/13 - fl.19

PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA – RS, em 15 de abril de 2013.

Renato Raupp Ribeiro  
Prefeito Municipal

Eduardo dos Santos Pires  
Sec. Mun. de Agricultura, Indústria,  
Comércio e Meio Ambiente

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.**

Luciana Soares Raupp  
Sec. Mun. Administração e Planejamento

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

AV. DR. POMPÍLIO GOMES SOBRINHO, 23.400 – CENTRO – CEP: 94380-000 – FONE/FAX: 0XX(51)34871020 – site: [www.glorinha.rs.gov.br](http://www.glorinha.rs.gov.br)