



**DECRETO Nº 8.910/2019, DE 09 DE SETEMBRO DE 2019**

**Regulamenta a Lei Complementar nº 3.202, de 19 de agosto de 2019, que Reestrutura o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal produzidos, beneficiados e industrializados e em trânsito no município de Novo Hamburgo, e dá outras providências.**

A PREFEITA MUNICIPAL DE NOVO HAMBURGO, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica do Município:

Considerando a imperiosidade de inspeção sanitária dos produtos de origem animal produzidos, beneficiados; industrializados e/ou comercializados no território municipal, tendo em vista o bem estar e a saúde da população local;

Considerando a outorga de competência para tanto aos municípios, pela legislação federal;

Considerando a criação do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, pela Lei Complementar nº 3.202, de 19 de agosto de 2019, e alterações subsequentes;

Considerando a competência legalmente outorgada ao SIM para, além de realizar a inspeção sanitária e o controle das condições higiênicas, e de fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias municipais, estaduais e federais aplicáveis, manter mecanismos permanentes de educação, divulgação e esclarecimento, cadastrar e registrar os estabelecimentos envolvidos na produção, manipulação, beneficiamento, industrialização, armazenamento, embalagem, transporte de produtos de origem animal, velar pela padronização dos produtos;

E, considerando a necessidade de adequada regulamentação de todos os procedimentos envolvidos,

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I  
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do MUNICÍPIO DE NOVO HAMBURGO, nos termos da Lei Municipal Complementar nº 3.202, de 19 de agosto de 2019, e observados os termos do Decreto Federal nº 9.013/2017, da Lei Federal nº 7.889/1989, da Lei Estadual nº 10.691/1996, e do Decreto Estadual nº 53.848/2017, e decorrentes alterações, bem assim, das regulamentações correlatas expedidas pelos órgãos federais e estaduais competentes, será executada pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.



**Parágrafo único.** O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM será dotado de:

a) pessoal técnico necessário de provimento efetivo, sendo coordenado por médico veterinário efetivo, auxiliares de inspeção e fiscais municipais, devidamente capacitados, com o auxílio de assistentes administrativos e/ou auxiliares administrativos, que terão poderes de realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análises, fazer apreensão de produtos, livre acesso a locais, requisitar força policial, lavrar autos de infração e demais documentos pertinente a fiscalização, bem como o exercício de atividades fiscalizatórias, fundamentadas no poder de polícia administrativa municipal.

b) meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, e ferramentas de controle e acompanhamento da situação dos estabelecimentos;

c) veículo, espaço físico, e equipamentos que permitam o adequado desenvolvimento e atendimento das respectivas atribuições.

**Art. 2º** A atuação do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM observará, estritamente, os normativos legais aplicáveis, em consonância com as prioridades da Saúde Pública e do abastecimento da população, destinando-se a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

**Art. 3º** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será realizada em relação às condições higiênico-sanitárias e técnicas a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais que se dediquem ao abate, e/ou industrialização, e/ou comércio de carnes e demais produtos de origem animal, no território municipal.

## CAPÍTULO II DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 4º** Ficam sujeitos aos normativos federais e estaduais referidos neste Diploma, aos regramentos inerentes à matéria vigentes, e, a ele próprio, e, conseqüentemente, à inspeção pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, os estabelecimentos urbanos ou rurais, cujas atividades totais ou parciais de abate, e/ou industrialização e/ou preparo para qualquer forma de consumo envolvam os seguintes produtos de origem animal:

- I - carnes e derivados;
- II - pescados e derivados;
- III - ovos e respectivos subprodutos;
- IV - leite e derivados;
- V - mel e cera de abelhas, e derivados.

§ 1º Todos os produtos de origem animal, *in natura* ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor e alterações subsequentes, e, ao disposto na Lei Federal nº 8.078/1990, de 11.09.1990 (Código de Defesa do Consumidor).

§ 2º Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas e/ou os produtos e/ou os subprodutos de origem animal que:

a) tenham sido danificados por umidade ou fermentação, estejam rançosos, e/ou com características físicas ou sensoriais anormais por qualquer forma;





- b) contenham qualquer sujidade, ou aparentem pouco cuidado na respectiva manipulação, elaboração, conservação e/ou acondicionamento;
- c) tenham sido fraudados, adulterados ou falsificados;
- d) contenham substâncias tóxicas, compostos radioativos ou microrganismos patogênicos em níveis superiores aos permitidos pela legislação específica
- e) estejam por qualquer forma inadequados para o fim a que se destinam;
- f) apresentem modificações de natureza física, química ou biológica, que possam interferir em suas características sensoriais, composição intrínseca, valor nutritivo e inocuidade;
- g) apresentem alterações por tratamento tecnológico inadequado, ou por negligência, ou por imperícia do produtor durante as etapas do processamento.

§ 3º São considerados fraudados ou adulterados, as matérias - primas, e/ou os produtos, e/ou os subprodutos de origem animal:

- a) que, isolada ou conjuntamente, tenham sido privados, parcial ou totalmente, dos respectivos componentes característicos em razão de substituição por outros inertes ou estranhos, em desacordo com a legislação específica;
- b) aos quais, isolada ou conjuntamente, tenham sido adicionados ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, ou substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade, ou defeitos na elaboração, ou ainda tenham o intento de aumentar o volume ou o peso do produto;
- c) em que, na respectiva manipulação ou elaboração, isolada ou conjuntamente, tenham sido empregadas matérias-primas ou ingredientes impróprios, ou em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto;
- d) nos quais, isolada ou conjuntamente, tenham sido empregados ingredientes, aditivos, ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original, ou em formulação posteriormente autorizada pelo SIM.;
- e) que tenham tido alterada, isolada ou conjuntamente, a respectiva data de fabricação, ou o prazo de validade.

§ 4º São considerados falsificados as matérias-primas, e/ou os produtos, e/ou os subprodutos de origem animal:

- a) quando portarem denominações diferentes das previstas na legislação pertinente, e normas complementares, e/ou no registro aprovado pelo SIM;
- b) quando elaborados, fracionados, ou reembalados, e expostos, ou não, ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto oficialmente aprovado pelo SIM, sem que sejam.

### **CAPÍTULO III**

#### **ESTABELECIMENTOS E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**Art. 5º** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, será imprescindível a prévia aprovação e registro, tanto da localização do estabelecimento, como do respectivo projeto de edificação, pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, além de possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, registrado nos órgãos competentes, e plenamente apto ao exercício da profissão.





**Art. 6º** Poderão registrar como agroindustriais de pequeno porte, aquelas com metragem inferior à 250 m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que deverão seguir as características gerais definidas neste decreto.

§ 1º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, com o cronograma de processamento aprovado pelo SIM, inclusive numa mesma sala, a critério do SIM, respeitando a peculiaridade de cada processo tecnológico e a higienização das instalações e equipamentos

§ 2º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada classificação secundária à sua classificação principal.

§ 3º Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 4º Será concedido apenas um certificado de registro à mesma firma ou CNPJ, localizados em área comum.

**Art. 7º** O processo de obtenção do registro junto ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM dependerá de requerimento escrito e regularmente protocolado, e depois de cumpridas as exigências previstas o estabelecimento receberá o certificado de registro para o seu funcionamento de acordo com sua atividade industrial:

**I) DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIOS PARA APROVAÇÃO DE PROJETO, RECADASTRAMENTO E/OU ALTERAÇÕES:**

1 - Requerimento: assinado pelo representante legal da empresa ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando registro junto ao SIM, indicando Razão Social, endereço completo, telefone.

2-Protocolo de Licença Ambiental ou dispensa de Licença Ambiental, encaminhado junto a Secretaria do Meio Ambiente do Município.

3- Anotação de Responsabilidade Técnica– ART, devidamente registrada no órgão competente.

4-Registro prévio de produtos, conforme formulário específico fornecido pelo SIM, para conhecimento dos produtos que pretende produzir, matéria prima, embalagens, processo de produção, fluxograma e outros dados relevantes, descritos detalhadamente.

5-Memorial Econômico Sanitário, conforme modelo fornecido pelo SIM, assinado pelo responsável técnico e o proprietário do estabelecimento.

6- Memorial Descritivo da Construção, devidamente assinado pelo responsável técnico da obra (arquiteto ou engenheiro) e pelo representante legal da empresa, constando informações sobre a obra, especialmente com referência ao sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto, pés-direitos das dependências, largura das portas, câmaras frias e material utilizado no revestimento de paredes.

7- Apresentação de planta de situação e localização (plantas do terreno, detalhando, conforme o caso, toda a área), datadas e assinadas pelo representante legal da empresa ou proprietário das instalações.

8- Apresentação da planta baixa de cada pavimento, inclusive anexos, as plantas da edificação, em escala definida, datadas e assinadas pelo representante legal da empresa ou proprietário das instalações.





9- Apresentação das plantas de fachada e cortes longitudinais e transversais, as plantas da edificação, em escala definida, datadas e assinadas pelo representante legal da empresa ou proprietário das instalações.

10- Apresentação da planta baixa com *lay-out* dos equipamentos e o fluxograma da agroindústria.

11- Cópia do Contrato Social da Empresa devidamente inscrita nos órgãos legais ou IE, se Produtor Rural.

12- Comprovante de recolhimento dos emolumentos pertinentes.

**II) DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA SOLICITAR O REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**, depois de apresentada a documentação mencionada no artigo anterior.

1- Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando vistoria, depois de apresentada as documentações exigidas no artigo anterior.

2- ART- Anotação de Responsabilidade Técnica, devidamente homologado pelo órgão competente.

3- Laudo de análise de água utilizada no processo de fabricação, contendo análise Físico químico (pH, Cloretos, Sólidos Totais e dureza) e análise Microbiológico (Coliformes Totais e Fecais, contagem padrão em placa).

4- Licença Ambiental ou dispensa de licença.

5- Comprovante de recolhimento dos emolumentos pertinentes.

6- Contrato com a empresa recolhadora de resíduos.

**Art. 8º** Requerido adequadamente o registro no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, e apresentada a documentação correta, o local será devidamente vistoriado, e as eventuais complementações, alterações, e/ou substituições necessárias declinadas ao Requerente, por escrito, com outorga do prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias para atendimento e reivindicação de nova vistoria, sob pena de caducidade da pretensão de registro.

§ 1º Em caso de necessidade devidamente comprovada, o Requerente poderá reivindicar, por escrito, com regular protocolo, prorrogação do prazo a que se refere o caput deste artigo, por até 120 (cento e vinte) dias.

§ 2º O requerimento de prorrogação do prazo de que trata o § 1º deste artigo, deverá estar acompanhado da documentação comprobatória da justificativa alegada, e ser protocolado até o último dia do prazo originalmente concedido ao Requerente.

**Art. 9º** Atendidas as exigências do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, será deferido o pedido de registro, lançado o estabelecimento Requerente no Inventário dos Estabelecimentos Produtores/Beneficiadores/ Industrializadores/Comerciantes de produtos de origem animal no Município de Novo Hamburgo, e concedido ao mesmo um número de registro.

§ 1º O inventário de registro do estabelecimento no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM deverá constar de toda a documentação relativa ao Registrado, especialmente respectivas embalagens, rótulos e carimbos, da mesma sorte que deverá constar de todos os documentos produzidos pelo próprio SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM relativamente ao mesmo.

§ 2º Além do número de registro, o Requerente receberá um CERTIFICADO DE REGISTRO, do qual constará, no mínimo, a respectiva denominação, razão social, endereço, classificação, data de validade do certificado e atividades para as quais está licenciado.





**Art. 10** O registro do estabelecimento junto ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM deverá ser renovado a cada 05 (cinco) anos, mediante requerimento escrito, acompanhado da documentação comprobatória de qualquer alteração que no período tenha ocorrido relativamente ao relacionado no art. 6º deste Diploma, e do pagamento dos emolumentos pertinentes.

**Art. 11.** Os estabelecimentos registrados no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM ficam obrigados, a observar e fazer observar todas as exigências contidas nos regulamentos federais, estaduais e municipais de inspeção industrial e sanitárias dos produtos de origem animal, bem como recolher as taxas de inspeção sanitária previstas na legislação vigente.

**Art. 12.** A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

**Art. 13.** A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

**Art. 14.** As dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem aos produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção.

**Art. 15.** A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

**Art. 16.** A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

**Art. 17.** O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 1º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

**Art. 18.** Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.





**Parágrafo único.** A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionada sem contato manual e substância sanitizante.

**Art. 19.** Todas as salas de processamento devem conter, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionada sem contato manual e substância sanitizante.

**Art 20.** As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

II - o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

IV - as paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;

V - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§ 2º O forro deve ser impermeável ou de material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 21.** É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento e apresentado um cronograma de manipulação.

**Art. 22.** Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

**Parágrafo único.** É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

**Art. 23.** O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.





§ 2º Os produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que seja feita com a devida identificação, e não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

**Art. 24.** A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

**Art. 25.** A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

**Art. 26.** O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionada sem contato manual.

§ 4º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

§ 5º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 6º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

**Art. 27.** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

## SEÇÃO I DA HIGIENE NOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 28** 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. 29.** 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. 30.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 31.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

**Art. 32.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 33.** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

**Art. 34.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 35.** 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. 36.** É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

**Art. 37.** Todos os estabelecimentos sob inspeção municipal deverão apresentar à aprovação do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, sob pena de inviabilizar-se o respectivo funcionamento, pertinente MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, acompanhado dos correspondentes PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs) a serem utilizados para a observância das normas de Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 38.** Ficam ainda os proprietários dos estabelecimentos sob inspeção municipal obrigados a:

- I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - pagar as taxas e emolumentos necessários ao funcionamento do estabelecimento;
- III - apresentar até o dia 10 de cada mês, o mapa de produção e comprovação de origem da matéria prima utilizada na produção, além de qualquer dado estatístico de interesse do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM;
- IV - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM;
- V - comunicar ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VI - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VII - arcar com o custo das análises fiscais;
- 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 substâncias para desnaturação e 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;
- 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 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - 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 - exigir que a mão de obra envolvida nas atividades em geral, higienize as mãos antes de adentrar no ambiente de trabalho, e use uniforme completo de cor branca e limpo e íntegro, com protetor de cabeça aprovado pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM;





XV – exigir que não sejam confeccionadas e/ou ingeridas refeições no local de trabalho, em qualquer das respectivas dependências destinadas ao desenvolvimento das atividades licenciadas;

XVI - exigir que não sejam depositados produtos, objeto, roupas e/ou qualquer material estranho às atividades do estabelecimento, em qualquer das respectivas dependências destinadas ao desenvolvimento das atividades licenciadas;

XVII -exigir que ninguém fume, cuspa ou escarre nas dependências do estabelecimento destinadas ao desenvolvimento das atividades licenciadas;

XVIII - Imediatamente substituir, raspar, pintar e/ou reformar os pisos, paredes, tetos, equipamentos, maquinário, veículos e/ou utensílios do estabelecimento, sempre que o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –SIM o determinar;

XIX - Lavar e desinfetar com desinfetante cujo uso tenha sido autorizado pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –SIM, tantas vezes quantas forem necessárias, pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais;

XX - Inspecionar frequentemente, e limpar, rotineiramente as caixas de sedimentação de substâncias residuais;

XXI – Conservar a matéria-prima e os produtos, durante a fabricação, embarque e transporte, ao abrigo de contaminações de qualquer natureza;

XXII - o treinamento da mão de obra utilizada, nas Boas Práticas de Fabricação, seja anualmente repetido;

XXIII - atender os padrões de potabilidade e cloração a água de abastecimento;

XXIV – Obedecer o que foi definido pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM sobre a distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros;

XXV - Manter limpos todos os instrumentos de trabalho, diariamente e mantê-los convenientemente desinfetados;

XXVI -não permitir a entrada de pessoas estranhas às atividades, em qualquer das dependências do estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e especificamente autorizadas pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM;

XXVII – Manter sempre em estoque, devidamente armazenados, desinfetantes aprovados pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, para uso nos trabalhos de higienização;

XXVIII -Afastar imediatamente do estabelecimento, qualquer pessoa que nele exerça alguma atividade, e que apresente dermatose ou qualquer doença infecto-contagiosa ou repugnante;

XXIX – Comunicar imediatamente o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM a ocorrência de dermatose ou qualquer doença infecto-contagiosa ou repugnante, de pessoa que no estabelecimento exerça alguma atividade, para que o mesmo comunique aos competentes órgãos de Saúde Pública, para fins de inspeção.

**Art. 39.** O Estabelecimento deve possuir tanques, bandejas e demais recipientes utilizados na atividade, devidamente identificado, em material impermeável, de superfície lisa, que permita uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 40.** É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 41.** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.





**Art. 42.** As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

**Parágrafo único.** O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

**Art. 43.** Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**Art. 44.** Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas descritas em Normas técnicas, também devem dispor de:

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

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

III - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais.

**Art. 45.** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas descritas em normas técnicas, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

**Art. 46.** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas descritas em normas técnicas, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos, devendo respeitar Norma Técnica vigente.

**Art. 47.** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas descritas em Normas técnicas, também devem dispor de:

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

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

III- a recepção dos vasilhames é considerada área suja, havendo necessidade de ser separado das seções de industrialização. Os latões não podem entrar na área limpa da agroindústria.

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

**Art. 48.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.





**Art. 49.** Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam, ainda, obrigados a:

**Art. 50.** No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM.

**Art. 51.** Os estabelecimentos sob SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM não podem receber a matéria prima ou produto de origem animal que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento devidamente inspecionado.

**Art. 52.** A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá:

- I - a averiguação conforme a classificação do estabelecimento;
- II - as características construtivas e funcionais do estabelecimento, e o cumprimento das exigências para registro no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM;
- III - a higiene dos estabelecimentos, respectiva mão de obra, equipamentos, maquinário, e condições tecnológicas;
- IV - a verificação permanente, "ante" e "post-mortem", dos animais destinados ao abate;
- V - a verificação e revisão de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - o registro dos rótulos de comercialização dos produtos;
- VII - as análises laboratoriais toxicológicas, microbiológicas, histológicas, fisioquímicas, enzimáticas, dos caracteres organolépticos, e do que mais cabível, relativamente a matéria-prima e/ou produtos e subprodutos finais;
- VIII - o acondicionamento, a armazenagem, o trânsito, e a distribuição de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- IX - a carimbagem, com o símbolo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e os demais dizeres a serem impressos nas embalagens e rótulos dos produtos de origem animal;
- X - quaisquer outros detalhes que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 53.** Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o 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. 54.** O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, e avisado com pelo menos 48hs de antecedência.

**Art. 55.** Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.





**Art. 56.** Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

**Art. 57.** O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

**Art. 58.** É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por médico veterinário competente do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

§ 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, e demais exames exigidos pela legislação vigente.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote, e demais medidas cabíveis.

§ 3º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

**Art. 59.** Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

**Art. 60.** As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, devem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

**Parágrafo único.** As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente devem ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa.

**Art. 61.** A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 62.** Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM.

**Art. 63.** Todo o procedimento de abate, das diferentes espécies deve obedecer legislação específica.

**Art. 64.** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal, conforme legislação específica.





**Art. 65.** É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

**Parágrafo único.** Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 66.** Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria, conforme legislação específica.

**Parágrafo único.** É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO *POST MORTEM***

**Art. 67.** A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, obedecendo ao Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

**Art. 68.** Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

**Art. 69.** As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, após avaliação do fiscal do SIM, Médico Veterinário, tomando as medidas dispostas na legislação vigente.

#### **SEÇÃO I**

#### **INSPEÇÃO DOS PESCADOS**

**Art. 70.** Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

**Art. 71.** É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 72.** Na avaliação dos atributos de peixes, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;





- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

**Art. 73.** Além de considerar-se impróprio para o consumo o pescado que não preencher os requisitos estabelecidos no artigo anterior, será condenado o pescado:

- a) de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- b) portador de lesões ou doenças microbianas, ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- c) com infestação muscular por parasitas, ainda que não prejudiquem a saúde do consumidor;
- d) tratado com antissépticos ou conservadores não aprovados pelo SIM.;
- e) proveniente de águas contaminadas ou poluídas;
- f) procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente, ou recolhido quando já morto;
- g) em mau estado de conservação.

## **SEÇÃO II**

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

**Art. 74.** Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

**Parágrafo único.** A unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 75.** Somente podem ser disponibilizados ao consumo público, quando previamente submetidos à inspeção e classificação prevista na legislação vigente e que se adequem ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

§ 1º Entende-se por:

- a) ovos frescos, os que não forem conservados por qualquer processo de conservação, e se enquadrem no padrão de classificação estabelecido na legislação vigente aplicável, e ao;
- b) ovos conservados, os que se enquadrem no padrão de classificação estabelecido na legislação vigente aplicável, e sofreram algum processo de conservação, inclusive refrigeração.

§ 2º São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- a) alterações da gema e/ou da clara, com, exemplificativamente, gema aderente à casca, gema arrebatada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- b) mumificação (ovo seco);
- c) podridão vermelha, negra ou branca;
- d) presença de fungos, externa ou internamente;





- e) cor, odor e/ou sabor anormais;
  - f) sujeira externa, decorrente de materiais estercoreais, ou substâncias de qualquer outra natureza capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
  - g) rompimento da casca e/ou da membrana testácea, desde que o respectivo conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
  - h) substâncias tóxicas;
  - i) outros problemas apurados pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM., devidamente detalhados.
- § 3º Os ovos limpos, trincados ou quebrados, que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**Art. 76.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, além dos outros descritos neste decreto, que serão verificados pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

**Parágrafo único.** A classificação dos ovos deve:

- a) atender a legislação vigente, e, especialmente, ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- b) ser devidamente registrada, contemplando dados de quantidade por categoria e peso, dados que permitam rastreabilidade de origem, e demais exigíveis do SIM, tendo em vista as peculiaridades de cada caso.

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

**Art. 77.** A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

**Art. 78.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

**Parágrafo único.** O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

**Art. 79.** Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- a) características físico-químicas normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);





g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL; e

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos).

I - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

II - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos na legislação vigente.

**Art. 80.** O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 78.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com a legislação vigente.

#### SEÇÃO IV INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DA ABELHA

**Art. 81.** Considera-se "mel" o alimento geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, contendo proteínas, sais minerais e vitaminas, produzido por abelhas a partir da ingestão e do processamento, pelas respectivas enzimas digestivas, do néctar das flores ou das secreções oriundas das partes vivas das plantas, ou de excreções lançadas sobre tais partes por insetos sugadores de plantas, alimento este que armazenam em favos na respectiva colmeia, para sua própria ingestão.

**Parágrafo único.** Quanto a produção do mel e subprodutos, além da legislação federal, estadual e municipal aplicável, deverá ser atendido pelo estabelecimento produtor, o disposto no REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MEL. (RTIQ)

**Art. 82.** Considera-se produtos de abelha aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

**Parágrafo único.** Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

**Art. 83.** Considera-se "mel" o alimento geralmente encontrado em estado líquido, e açucarado, contendo proteínas, sais minerais e vitaminas, produzido pelas abelhas melíferas a





partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

## **SEÇÃO V**

### **PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 84.** As matérias primas de origem animal, que derem entrada em estabelecimento local atingido pelo disposto neste decreto, terão que proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual e equivalentes ou do Município de Novo Hamburgo, e estarem devidamente carimbadas e rotuladas, e portar documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**Art. 85.** Quaisquer produtos elaborados a partir das matérias primas de origem animal recebidas pelo estabelecimento, deverão ter prévia aprovação do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, no que refere a totalidade dos ingredientes, aditivos, e o que mais for compô-los.

**Art. 86.** 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 na legislação vigente.

**Art. 87.** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição

II- É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

**Art. 88.** O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

**Parágrafo único.** É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

**Art. 89.** É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

## **CAPÍTULO V**

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

**Art. 90.** A matéria prima, os subprodutos, os derivados, e as carcaças originárias dos estabelecimentos inspecionados pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, deverão ser devidamente identificados, etiquetados, rotulados e carimbados, em conformidade ao estabelecido neste decreto, e na legislação federal, estadual e municipal pertinente.





**Art. 91.** 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 - SIM.

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

- I - a segurança e a inocuidade do produto;
- II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 2º Nos casos em que a tecnologia proposta ou o produto possua similaridade com processos produtivos ou produto já existente, será utilizado as mesmas análises Físico químicas e microbiológicas do produto similar que possua RTIQ.

**Art. 92.** No processo de solicitação de registro, deve ser preenchido um Formulário de Registro de Rótulo cujo modelo é fornecido pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, onde devem constar, além do nome, o seguinte:

- 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 - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e
- IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –SIM.

**Art. 93.** 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 – SIM.

§ 1º O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerados:

- I - a segurança e a inocuidade do produto;
- II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 2º Nos casos em que a tecnologia proposta ou o produto possua similaridade com processos produtivos ou produto já existente, será utilizado as mesmas análises físico-químicas e microbiológicas do produto similar que possua RTIQ.

**Art. 94.** Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.





**Art. 95.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, sob pena de ter o registro do produto suspenso.

## SEÇÃO I DA EMBALAGEM

**Art. 96.** 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, além de autorizado pelo órgão regulador da saúde.

## SEÇÃO II DA ROTULAGEM EM GERAL

**Art. 97.** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica

**Art. 98.** O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

**Art. 99.** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar nestes a declaração do número de registro do produto no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM.

**Art. 100.** Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto conforme seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, quando possuir;
- II - nome da empresa ou do produtor e endereço do estabelecimento;
- III - carimbo oficial do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, ou IE nos casos em que couber;
- V - marca comercial do produto, quando houver;
- VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII - lista de ingredientes e aditivos, em ordem decrescente;
- VIII - indicação do número de registro do produto no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM;
- IX - instruções sobre a conservação do produto;
- X - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XI - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
- XII - no caso de conter glúten, lactose ou alérgenos em sua composição, deve constar abaixo dos ingredientes, conforme a legislação vigente.





XIII- no caso de conter saborizantes e/ou aromatizantes artificiais deve ser descrito no rótulo, conforme legislação vigentes

XIV- tabela nutricional, se a legislação do produto assim exigir.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas a legislação vigente.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, 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 definidos pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM.

**Art. 101.** Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, certificados, selos, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

**Art. 102.** Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

**Art. 103.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

## CAPÍTULO VI DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

**Art. 104.** O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

**Art. 105.** Os diferentes modelos de carimbo de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos de fiscalização do SIM, obedecerão as seguintes especificações, conforme abaixo especificado:





I – O carimbo MODELO 1 será utilizado em carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto:

- a) dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e centralizada, e logo abaixo o número de registro do estabelecimento, isolado. A palavra "NOVO HAMBURGO-RS" deve acompanhar a curva superior da elipse; e acompanhando a curva inferior da elipse iniciais "SIM."; A espessura da letra da palavra INSPECIONADO e do número de registro deverá ser de no mínimo 1mm com espaçamento de 1,5 mm entre as letras.

II – O carimbo MODELO 2 será utilizado em carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue:

- a) dimensões: 0,05m x 0,03m (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos;
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1.

III – O carimbo MODELO 3 será utilizado em todos os rótulos de produtos de origem animal registrados no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM:

- a) dimensões: 0,03 m x 0,015m (três por um e meio centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente superior ou igual a um quilograma ou litro; 0,02m x 0,01m (dois por um cm), nos recipientes de até um quilograma ou litro, em geral, nos rótulos impressos em papel, plástico ou outro tipo aceito pelo SIM;
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e centralizada, e logo abaixo o número de registro do estabelecimento, isolado. A palavra "NOVO HAMBURGO-RS" deve acompanhar a curva superior da elipse; e acompanhando a curva inferior da elipse iniciais "SIM";

## CAPÍTULO VII ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 106.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

**Parágrafo único.** Sempre que o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

**Art. 107.** A periodicidade e o tipo de análise laboratorial de matérias primas, produtos, subprodutos, derivados, águas, etc..., serão definidos pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, em conformidade com a legislação federal e estadual em vigor e aplicável.

## CAPÍTULO VIII INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 108.** As infrações legais e a este Regulamento facultarão ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais incidentes, a imposição das seguintes sanções:





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

II - MULTA, em moeda corrente nacional, de valor equivalente até o de 500 URMs (Unidades de Referência Municipal) observada a gravidade da infração, a situação econômica do infrator, e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

III - INTERDIÇÃO, APREENSÃO ou INUTILIZAÇÃO 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 adulteradas.

IV - SUSPENSÃO DE VENDA E/OU FABRICAÇÃO DE PRODUTO que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

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.

VI - SUSPENSÃO DE ATIVIDADE que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou, no caso de embarço à ação fiscalizadora.

VII - PROIBIÇÃO DE PROPAGANDA de produto e/ou do estabelecimento.

VIII - CANCELAMENTO DO REGISTRO do estabelecimento.

IX - CANCELAMENTO DO ALVARÁ de licença do estabelecimento para o exercício da atividade.

X - IMPOSIÇÃO DE PUBLICAÇÃO DE MENSAGEM RETIFICADORA.

§ 1º Considera-se, para fins de imposição da multa a que se refere o inciso II do caput deste artigo:

a) INFRAÇÃO LEVE, assim considerada aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante, ensejando multa de até 100 URMs (Unidades de Referência Municipal).

b) INFRAÇÃO GRAVE, assim considerada aquela em que for verificada uma circunstância agravante, oportunizando multa de 101 URMs (Unidades de Referência Municipal) até 300 URMs (Unidades de Referência Municipal).

c) INFRAÇÃO GRAVÍSSIMA, aquela em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes, implicando em multa de 301 URMs (Unidades de Referência Municipal) até 500 URMs (Unidades de Referência Municipal).

§ 2º Tipificam circunstâncias agravantes, para os fins de imposição da multa a que se refere o inciso II do caput deste artigo, exemplificativamente, a presença de artifício, ardil, simulação, desacato à fiscalização, embarço ou resistência a ação fiscal.

§ 3º O interessado terá o prazo de doze meses para reivindicar o levantamento da interdição, mediante prova do atendimento das exigências que, por não atendidas, a motivaram, sob pena de cancelamento do registro do estabelecimento e do alvará para o exercício da atividade.

§ 4º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

§ 5º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência genérica ou específica.

§ 6º O Poder Executivo Municipal poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, exercer fiscalização conjunta com tais órgãos, reivindicar a participação de associações profissionais ligadas à matéria para opinar sobre determinado caso, e, solicitar o auxílio policial, quando necessário para o desenvolvimento das respectivas funções.





**Art. 109.** São infrações à Lei e/ou a este decreto e/ou à legislação estadual e/ou federal aplicável:

I - a desobediência e/ou inobservância aos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

II - os atos que procurem embaraçar, dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar a ação dos servidores atuantes no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, no exercício das respectivas funções;

III - o desacato, a intimidação, a ameaça, a agressão física e/ou verbal, e/ou a tentativa de suborno dos servidores atuantes no SIM, no exercício das respectivas funções;

IV - a desobediência e/ou inobservância aos preceitos higiênico-sanitários, e/ou tecnológicos relativos ao funcionamento e higiene de equipamentos e dependências do estabelecimento, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

V - a produção em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico para o caso, ou desconforme aos processos de fabricação, formulação e composição aprovados pela Inspeção de Produtos de Origem Animal do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM;

VI - a utilização de rótulo em desacordo com a legislação específica, ou sem processos de fabricação, formulação e composição aprovados pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM;

VII - a alteração ou falsificação de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

VIII - a armazenagem e/ou expedição e/ou comercialização de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens, em condições inadequadas;

IX - o recebimento, a utilização, o transporte, a armazenagem, a expedição e/ou comercialização de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens, desprovidos de comprovação de procedência;

X - falsificações e/ou simulações quanto a correção e legalidade de matérias-primas, ingredientes e/ou produtos de origem desconhecida;

XI - a utilização de produtos com prazo de validade vencido e/ou a colocação de novas e mais recentes datas de validade ou fabricação nos produtos vencidos;

XII - a produção e/ou expedição e/ou comercialização de produtos que por qualquer forma representem risco à saúde pública, e/ou sejam impróprios ao consumo humano;

XIII - a utilização de matérias-primas e/ou produtos e/ou ingredientes condenados e/ou não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XIV - a utilização de equipamento, processo, substância, ingrediente, matéria-prima e/ou aditivo em desacordo com a legislação específica;

XV - a construção, ampliação e/ou reforma de instalações do estabelecimento sem a prévia autorização do SIM;

XVI - a utilização, substituição, subtração e/ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo e/ou embalagem apreendido pelo SIM, e deixado sob depósito e guarda do estabelecimento;

XVII - a prestação ou apresentação de informações, declarações e/ou documentos falsos ou inexatos, ou a sonegação de informações ao SIM, especialmente com relação a quantidade, qualidade e/ou procedência de matéria-prima, ingrediente, substância, aditivo e/ou produto, ou, que por qualquer forma interesse ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM e/ou ao consumidor;

XVIII - a adulteração ou falsificação de documento oficial e/ou de registro sujeito à verificação pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM;









§ 2º Do integral teor da decisão deverá ser intimado o Autuado, com menção expressa, nos casos de decisão pela subsistência do AUTO DE INFRAÇÃO e, consequente imposição de penalidades, quanto a possibilidade de interpor, em última instância administrativa, recurso escrito e regularmente protocolado, no prazo de 10 (dez) dias, ao SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.

§ 3º O recurso, que deverá ser decidido no prazo de 10 (dez) dias, será recebido com efeito suspensivo relativamente a penalidade pecuniária acaso imposta.

§ 4º A vista das circunstâncias do caso, e então prejudicado o prazo previsto no parágrafo anterior, o SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO poderá determinar, antes do julgamento do recurso, novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra do produto ou substância ou matéria prima apreendido, deixada em Laboratório para análise.

§ 5º Julgado o recurso, o Autuado deverá ser intimado da decisão, receber cópia integral do respectivo teor.

**Art. 113.** Quando a apuração da irregularidade se fizer mediante a apreensão de amostras para a realização de análise, somente implicará na imediata interdição cautelar do que será analisado, quando houverem flagrantes indícios de alteração ou adulteração.

§ 1º A interdição, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências necessárias, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o estabelecimento estará automaticamente liberado.

§ 2º Na hipótese de interdição, cautelar ou não, será lavrado AUTO DE INTERDIÇÃO, nos mesmos moldes estabelecidos para o AUTO DE INFRAÇÃO no que refere a conteúdo, cópia ao Autuado e respectiva ciência.

**Art. 114.** A apreensão será objeto de AUTO DE APREENSÃO, nos mesmos moldes estabelecidos para o AUTO DE INFRAÇÃO no que refere a conteúdo, cópia ao Autuado e respectiva ciência, que deverá especificar a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo e procedência do que for apreendido, local do respectivo depósito e responsável pela sua guarda.

§ 1º A apreensão consistirá na coleta de amostra representativa do estoque existente, que será dividida em três partes, tornadas invioláveis para que assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao Autuado para que a possa utilizar para contraprova, e as demais encaminhadas à laboratório para realização das análises indispensáveis.

§ 2º Se a quantidade ou natureza não permitir a coleta de amostras, o produto ou substância ou matéria prima será encaminhado ao laboratório para realização da análise na presença do Autuado e de perito que deverá indicar, sob pena de serem convocadas duas testemunhas para acompanharem a análise.

§ 3º Da análise laboratorial deverá ser lavrado laudo escrito, minucioso e conclusivo, que reproduza os questionamentos do SIM e do Autuado, e do qual deverá ser dada cópia ao Autuado e ao SIM.

§ 4º O Autuado, em discordando do resultado da análise laboratorial poderá requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder, e indicando seu próprio perito.

§ 5º Da perícia de contraprova, que deverá observar o mesmo método avaliatório utilizado para a prova, salvo concordância dos peritos quanto à adoção de outro método, deverá ser lavrado laudo escrito, minucioso e conclusivo, que reproduza os questionamentos do SIM e do Autuado, e do qual deverá ser dada cópia ao Autuado e ao SIM.

§ 6º A perícia de contraprova não será efetuada se houverem indícios de violação da amostra em poder do Autuado.





**Art. 115.** As infrações às disposições legais e regulamentares prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º A prescrição interrompe-se pela notificação do infrator, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a apuração da irregularidade, e a consequente imposição de pena.

§ 2º A prescrição interrompida recomeça a correr da data do ato que a interrompeu, ou do último ato praticado no processo administrativo que a interrompeu.

## **CAPÍTULO X**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 116.** O SIM poderá implementar normas e procedimentos complementares ao disposto neste regramento, objetivando qualificar a respectiva atuação, e prevenir prejuízos para a Saúde da população.

**Parágrafo único.** As eventuais normas complementares a este Regulamento, concretizar-se-ão, conforme o caso, por Instruções Normativas ou Decreto do Poder Executivo Municipal.

**Art. 117.** A legislação estadual e federal pertinente é supletivamente aplicável em qualquer situação, especialmente quando omissa este Regulamento quanto ao caso.

**Art. 118.** Nos termos do art. 4º da Lei Complementar nº 3.202, de 19 de agosto de 2019, os produtores, beneficiadores, industriais e/ou comerciantes de produtos de origem animal, estabelecidos no território municipal, poderão se adequar aos respectivos ditames no prazo de 12 (doze) meses a contar da publicação do presente.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE NOVO HAMBURGO, aos 09 (nove) dias do mês de setembro do ano de 2019.

  
FÁTIMA DAUDT  
Prefeita

Registre-se e Publique-se.

  
NEI LUÍS SARMENTO  
Secretário Municipal de Administração





## ANEXO I

### MODELO I



### MODELO II



### MODELO III









