



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

## **DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**Regulamenta a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal instituída pela Lei Municipal nº 3.264, de 28.12.2018.**

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JAGUARI**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o art. 78, inc. VII da Lei Orgânica e, considerando o disposto no art. 14 da Lei Municipal nº 3.264, de 28 de dezembro de 2018,

### **DECRETA**

#### **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

##### **TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** Fica regulamentada por este Decreto a aplicação da Lei Municipal nº 3.264, de 28 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Município de Jaguari - RS, cria o serviço de inspeção municipal e dá outras providências.

Parágrafo único. A atuação municipal tem como objetivo preservar a inocuidade, identidade, qualidade e a integridade dos produtos e a saúde do consumidor.

**Art. 2º.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento e será responsável pela inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal dentro dos limites territoriais do município de Jaguari - RS.

Parágrafo único. Os assuntos que não forem tratados nesse Decreto serão dispostos em normas complementares ou serão executados conforme legislação vigente Estadual ou Federal.

**Art. 3º.** Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

§ 1º. A inspeção abrange também os produtos afins, como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros utilizados na indústria de origem animal.

§ 2º. A inspeção e a fiscalização a que se refere o “caput” deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

**Art. 4º.** A inspeção a que se refere o artigo 3º é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretária de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Parágrafo único. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de Jaguari.

**Art. 5º.** A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

- I** - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II** - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento;
- III** - o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV** - o exame “ante” e “post mortem” dos animais;
- V** - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- VI** - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- VII** - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;
- VIII** - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas, água e produtos, quando for o caso;
- IX** - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Regulamento, em caráter



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

complementar ao realizado pela Vigilância Sanitária Municipal;

**X** - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nas vias públicas municipais; e

**XI** - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana, em caráter supletivo à Secretaria Estadual da Agricultura.

**Art. 6º.** A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

**I** - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

**II** - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

**III** - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

**IV** - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

**V** - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

**VI** - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

**VII** - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados; e

**VIII** - nas vias públicas municipais e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos, matérias-primas de origem animal, em caráter supletivo à Secretaria Estadual da Agricultura; e

**IX** - nos estabelecimentos localizados no centro de consumo que recebem, beneficiam e industrializam matérias-primas e produtos de origem animal.

Parágrafo único. A inspeção do SIM nas casas atacadistas e varejistas será em caráter supletivo, sem prejuízo a fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal e verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros municípios, que não foram inspecionados nos postos de origem, ou quando tenham sido, infringam os dispositivos deste regulamento ou de outros regulamentos em vigor que versem sobre produtos de origem animal, além de averiguar a presença produtos que não apresentam



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

rótulos e sinais característicos da inspeção.

**Art. 7º.** Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

**Art. 8º.** A atividade regulamentada por este Decreto será instalada em caráter permanente ou periódica, conforme descrito abaixo ou sempre que o SIM julgar necessário:

**I** - nos estabelecimentos que realizem abate, é imprescindível a presença do Médico Veterinário em caráter permanente, para a realização das atividades de inspeção “ante mortem” e “post mortem”, entre outras;

**II** - nos estabelecimentos que não realizam abate, a presença do Médico Veterinário terá caráter periódico, devendo realizar uma vistoria a cada vinte (20) dias, no mínimo;

**III** - a frequência das inspeções periódicas pode ser alterada a qualquer momento por Ordem de Serviço emitida pelo Coordenador do SIM; e

**IV** - a presença do Médico Veterinário nos estabelecimentos será dispensada quando não houver produção a ser inspecionada.

**Art. 9º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

**Art. 10.** Os estabelecimentos que trabalham com subprodutos não destinados à alimentação humana (estabelecimentos que armazenam resíduos de animais) somente poderão receber Inspeção Sanitária Estadual ou Federal.

Parágrafo único. Qualquer forma de manipulação e preparo de resíduos de origem animal não destinado a alimentação humana enquadra o estabelecimento na categoria de "graxaria", ficando sujeito a Inspeção Oficial Estadual ou Federal e demais legislações relacionadas.

**Art. 11.** O SIM deverá ser composto por, no mínimo, um Médico Veterinário, no cargo de Coordenador, lotado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari - RS, com carga horária complacente às necessidades do SIM.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

Parágrafo único. Fica instituído neste Regulamento que o Coordenador do SIM se dará na pessoa do Médico Veterinário deste mesmo serviço, definido através de Portaria.

**TÍTULO II**  
**DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 12.** Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I** - de carnes e derivados;
- II** - de leite e derivados;
- III** - de pescado e derivados;
- IV** - de ovos e derivados; e
- V** - de produtos das abelhas e derivados.

§ 1º. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

§ 2º. Um mesmo estabelecimento poderá ser enquadrado em mais de um tipo de classificação ou ainda poderão ser criadas novas categorias de estabelecimentos sujeitas a Inspeção Sanitária Municipal, conforme o SIM avaliar como necessário.

**CAPÍTULO I**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

**Art. 13.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I** - abatedouro frigorífico; e
- II** - unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

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

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

**CAPÍTULO II**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

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

**I** - propriedades leiteiras: estabelecimentos destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente;

**II** - estabelecimento industrial: estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, definidos como:

**a)** usina de beneficiamento de leite: assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

**b)** micro usina de beneficiamento de leite: assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público, até o limite máximo de quinhentos (500) litros por dia;

**c)** micro usina de beneficiamento e industrialização de leite e derivados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a norma técnica específica, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de quinhentos (500) litros por dia;

**d)** fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

**e)** entrepostos de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluindo-se o leite em natureza.

**CAPÍTULO III**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

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

**I** - abatedouro frigorífico de pescado; e

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

§ 1º. Para os fins deste Decreto entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º. Para os fins deste Decreto entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado.

§ 3º. Será permitido o recebimento de pescado industrializado, seu fracionamento, manipulação, beneficiamento, o acondicionamento e a rotulagem, desde que possua estrutura necessária.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 16.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

**I** - granja avícola; e

**II** - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º. Para os fins deste Decreto entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

§ 3º. Para os fins deste Decreto entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

§ 5º. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

**CAPÍTULO V**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 17.** Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

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

§ 1º. Para os fins deste Decreto entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

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

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

**TÍTULO III**  
**DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DAS TAXAS**

**Art. 18.** É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal.

§ 1º. O registro do estabelecimento em órgão estadual ou federal isenta o registro no órgão municipal;

§ 2º. Sendo cumpridas as exigências legais, o estabelecimento receberá um Título de Registro;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**§ 3º.** O Título de Registro poderá ser cassado a qualquer momento pelo órgão

competente caso não sejam atendidos os requisitos técnicos e higiênico-sanitários, tanto das instalações quanto do desenvolvimento das atividades de produção do alimento;

**§ 4º.** O cadastro do estabelecimento deverá ser mantido atualizado, com os documentos necessários.

**Art. 19.** Estão sujeitos a registro junto ao SIM de Jaguari os seguintes estabelecimentos:

**I** - abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos;

**II** - usina de beneficiamento de leite, micro usina de beneficiamento de leite; micro usina de beneficiamento e industrialização de leite e derivados; fábrica de laticínios; entrepostos de laticínios;

**III** - abatedouro frigorífico de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

**IV** - granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados; e

**VI** - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

**Art. 20.** Para cadastrar, aprovar projeto e/ou alterações junto ao SIM o interessado deve proceder na apresentação dos seguintes documentos:

**I** - requerimento ao Coordenador do SIM, solicitando a aprovação do projeto e/ou alteração, ou o registro do estabelecimento, indicando nº CGC, Inscrição Estadual, endereço completo, CEP e telefone;

**II** - Memorial Descritivo da Construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto, com menção do número de inscrição no CREA, contendo informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao cronograma de execução (mesmo quando forem somente alterações); do sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição; rede de esgoto; pés-direitos das dependências; largura das portas; câmaras frias; altura dos trilhos; etc...

**III** - Memorial Econômico Sanitário, contendo descrição das atividades realizadas nos estabelecimentos (abate, fabricação de produtos, etc), incluindo fluxograma de



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

industrialização dos produtos que pretende fabricar ou o nº de animais e a espécie que pretende abater em função da capacidade das instalações e equipamentos, conforme modelo anexo;

**IV** - Plantas do Terreno, detalhando, conforme o caso toda área, indicando a situação e localização; planta baixa de cada pavimento, inclusive currais, pocilgas e anexos e plantas de fachada, com cortes longitudinais e transversais, devendo tais plantas conter:

**a)** posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

**b)** planta baixa com lay-out dos equipamentos, tais como trilhagem, mesas, plataformas, pias, etc; e

**c)** data e assinatura do Engenheiro ou Arquiteto responsável e seu nº do CREA;

**V** - Cronograma de Execução; e

**VI** - Projeto prevendo o tratamento de efluentes.

**Art. 21.** Para solicitar registro junto ao SIM o interessado deve proceder na apresentação dos seguintes documentos:

**I** - requerimento de solicitação de certificado de registro (Formulário 01);

**II** - dados do proprietário do estabelecimento (Formulário 02);

**III** - dados do estabelecimento (Formulário 03);

**IV** - requerimento de vistoria prévia de implantação do projeto (Formulário 06);

**Art. 22.** Após obter Parecer da vistoria prévia de implantação o interessado deverá apresentar ao SIM os documentos que seguem:

**I** - Memorial Econômico-Sanitário do estabelecimento industrial de produtos de origem animal (Formulário 04);

**II** - requerimento de vistoria de aprovação sanitária do estabelecimento e equipamentos (Formulário 07);

**III** - dados do responsável técnico (Formulário 08);

**IV** - declaração de responsabilidade técnica (Formulário 09) acompanhado de certidão de Registro do Estabelecimento junto ao respectivo conselho de classe do RT;

**V** - Registro de Relacionamento dos Produtos, com memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal/SIM (Formulário 12);

**VI** - solicitação de confecção de rótulo (Formulário 13);

**VII** - cópia do Contrato Social da empresa;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**VIII** - Laudo original de análise de água (microbiológico e físico-químico), devendo a coleta das amostras ser realizada ou acompanhada pelo serviço oficial de inspeção municipal, contendo:

**a)** exame Físico-químico: pH, cloretos, sólidos totais, dureza total, matéria orgânica e turbidez – validade de seis (06) meses;

**b)** exame Microbiológico: coliformes totais e fecais, contagem de bactérias heterotróficas – validade de dois (02) meses; e

**IX** - Licença do Órgão Ambiental correspondente.

**Art. 23.** Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão de imediato proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado.

§ 2º. No caso do comprador ou locatário não apresentar dentro do prazo de no máximo noventa (90) dias os documentos necessários à transferência, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 3º. 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.

**Art. 24.** A Taxa de Serviço de Inspeção Municipal é estabelecida de conformidade com a seguinte Tabela:

**I** - registro de estabelecimento, no valor correspondente a dois (02) Valores de Referência Municipal (VRM);

**II** - renovação do registro anual de estabelecimento, no valor correspondente a um (01) Valor de Referência Municipal (VRM); e

**III** - registro de produtos, rótulos ou embalagens, por unidade, no valor correspondente a um (01) Valor de Referência Municipal (VRM).

§ 1º. A Taxa de Serviço de Serviço de Inspeção Municipal, tendo como fato gerador as atividades administrativas de fiscalização e registro junto ao SIM e como contribuinte os estabelecimentos sujeitos a essa fiscalização.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

§ 2º. Aplicam-se a Taxa de Serviço de Inspeção Municipal os dispositivos constantes do Código Tributário Municipal, editado pela Lei Municipal nº 1.403, de 29 de novembro de 1978, em especial, no que se refere ao lançamento, arrecadação, multas, juros, correção monetária, inscrição em dívida ativa e demais aspectos pertinentes.

§ 3º. A concessão de registro e a realização de inspeção pelo SIM isentam o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

**TÍTULO IV**  
**DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 25.** Não será autorizado, no Município de Jaguari - RS, o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio municipal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto aprovado pelo SIM.

§ 1º. As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º. Os estabelecimentos deverão seguir as Normas Técnicas Municipais vigentes e suas alterações e atualizações, específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento.

**Art. 26.** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

**Art. 27.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

**I** - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

**II** - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

**III** - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**IV** - pátio e vias de circulação pavimentada e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

**V** - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

**VI** - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas não relacionadas com a produção;

**VII** - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

**VIII** - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

**IX** - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

**X** - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

**XI** - forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério do SIM;

**XII** - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

**XIII** - ralos de fácil higienização e sifonados;

**XIV** - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

**XV** - janelas, portas e demais aberturas construídas de material impermeável e de fácil higienização, protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

**XVI** - luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

**XVII** - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

**XVIII** - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**XIX** - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

**XX** - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

**XXI** - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

**XXII** - água potável nas áreas de produção industrial;

**XXIII** - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

**XXIV** - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

**XXV** - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, exceto quando se tratar de agroindústria familiar, que será permitido o uso do banheiro da casa, após aprovação do SIM.

**XXVI** - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

**XXVII** - sede para o SIM, quando este julgar necessário, compreendido a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

**XXVIII** - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

**XXIX** - água fria e, quando necessário, de água quente e/ou vapor nas dependências de manipulação e preparo de produtos.

**XXX** - dispor de instalações de frio que vão de acordo com a atividade e que comportem a produção, a ser decidido pelo SIM, devendo os equipamentos resfriador, congelador, túnel e câmara conterem dispositivos de controle de temperatura;

**XXXI** - instalações para armazenamento dos resíduos não comestíveis; e

**XXXII** - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário.

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 28.** Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas Municipais específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

**I** - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

**II** - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, em altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas, instalações e equipamentos;

**III** - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, e providos de bebedouros;

**IV** - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

**V** - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

**VI** - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

**VII** - dispor de carros ou recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização, apropriadamente identificados quando destinados ao transporte de matérias-primas e quando destinados produtos condenados e resíduos;

**VIII** - possuir instalações adequadas para armazenamento e destino dos subprodutos não comestíveis;

**IX** - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas e outros produtos e subprodutos não comestíveis, preferencialmente localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

**X** - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**XI** - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

**XII** - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

§ 1º. Em casos especiais, o SIM poderá permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**Art. 29.** Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas Municipais específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

**I** - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

**II** - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequencia dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

**III** - as dependências de industrialização dos produtos devem, sempre que necessário, estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

**IV** - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

**V** - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

**VI** - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;

**VII** - dispor de depósito ou local apropriado para armazenamento dos vasilhames e frascos;

**VIII** - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhada, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

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

**X** - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

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. 30.** Os estabelecimentos de pescados e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas Municipais específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

**I** - dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

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

**III** - para estabelecimentos que irão realizar o fracionamento de pescado previamente congelado, será necessário na área de recepção câmara de congelamento ou freezer para armazenamento da matéria-prima congelada;

**IV**- o fracionamento de pescado congelado só poderá ser realizado em ambiente com sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre quatorze graus Celsius (14°C) e dezesseis graus Celsius (16°C) durante os trabalhos;

**V** - possuir instalações e equipamentos adequados para fabricação de gelo, utilizada água devidamente qualificada mediante aprovação do SIM, ou em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo, este pode ser adquirido de terceiros, desde que comprovada sua qualidade sanitária;

**VI** - dispor de equipamento adequado para hipercloração da água (5ppm) de lavagem do pescado fresco;

**VII** - armazenar de forma adequada os resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, bem como seu transporte para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis e armazenamento até seu recolhimento por terceiros; e

**VIII** - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas obrigatoriamente independentes para congelamento e estocagem do produto final;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

Parágrafo único. A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta e separada fisicamente por parede, sem a possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

**Art. 31.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas Municipais específicas para sua classificação, além de manter as seguintes condições:

**I** - dispor de dependência para recebimento, triagem, armazenagem e classificação comercial;

**II** - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso, sendo classificadas como fábricas de conservas de ovos, contendo dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos; e

**III** - dispor de dependência para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos.

**Art. 32.** Os estabelecimentos de mel, cera e derivados devem satisfazer as exigências citadas nas Normas Técnicas Municipais específicas para sua classificação, além de dispor de dependência de recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

**Art. 33.** O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

**Art. 34.** O 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. 35.** 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.

**Art. 36.** Os fumeiros serão de material incombustível com portas de ferro.

**Art. 37.** Nos estabelecimentos que recebem tripas, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto deverão ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou onde forem fabricados produtos



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

utilizados na alimentação humana; caso não haja separação, estes processos deverão ser feitos em momentos distintos aos da manipulação dos produtos, sendo necessária a higienização completa do local e dos funcionários entre cada processo.

**Art. 38.** Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 39.** Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

§ 1º. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em códigos de obras municipais vigentes, bem como, as previstas em legislação ordinária do município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento, nas normas técnicas municipais vigentes ou atos complementares expedidos pelo SIM.

§ 2º. A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal, depois de autorizado pelo SIM e pela Prefeitura Municipal.

§ 3º. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

**Art. 40.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por um período maior do que seis (06) meses somente poderá reiniciar seu trabalho mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

§ 1º. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

§ 2º. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um (01) ano.

## **TÍTULO V**

### **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 41.** Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Jaguari - RS estarão sujeitos a seguir a Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 368, de 04 de setembro de 1997 e suas alterações e



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, desde que não contraponha o instituído legalmente pelo SIM de Jaguari.

**Art. 42.** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

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

**Art. 43.** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

**Art. 44.** Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 45.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º. O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do SIM.

§ 2º. 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.

§ 3º. Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 46.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 47.** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º. Os funcionários que trabalham na manipulação e diretamente no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara em perfeito estado de higiene e conservação, que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

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

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

§ 4º. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 5º. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários portando tais vestimentas.

**Art. 48.** 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.

§ 1º. O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 2º. Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 3º. Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 49.** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

**Art. 50.** Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 51.** É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

**Art. 52.** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

**Art. 53.** O SIM determinará, sempre que necessário, as melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art. 54.** As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

**Art. 55.** As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 56.** 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. 57.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 58.** Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

**Art. 59.** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art. 60.** 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. 61.** É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Parágrafo único. Em se tratando de agroindústrias familiares, após avaliação positiva da equipe do SIM, permite-se residir junto ao estabelecimento de produtos de origem animal, quando a entrada deste for exclusiva e não houver risco de contaminação do produto final.

**Art. 62.** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art. 63.** Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**Art. 64.** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de oitenta e cinco graus Celsius (85° C).

## **TÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

**Art. 65.** Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

**I** - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

**II** - disponibilizar, sempre que necessário, de pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**III**- disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e a fiscalização;

**IV** - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM sempre que solicitado;

**V** - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

**VI** - comunicar ao SIM, com antecedência mínima de vinte e quatro (24) 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;

**VII** - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

**VIII** - arcar com o custo das análises fiscais, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;

**IX** - 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;

**X** - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

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

**XII** - 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;

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

**XIV** - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, 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;

**XV** - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**XVI** - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIM, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado;

**XVIII** - fornecer sala, armário, mesa, cadeira, arquivo e outros materiais necessários às atividades de inspeção ao Médico Veterinário do SIM;

**XIX** - recolher todas as taxas instituídas pelo SIM, de acordo com a legislação vigente;

**XX** - apresentar, mensalmente, até o quinto (5º) dia do mês subsequente, o Relatório Mensal de Produção, contendo todos os dados da produção (tipo, quantidade, data) e o Relatório de Controle Mensal de Recebimento de Matéria-prima, para aqueles que adquirem matéria-prima fora do estabelecimento.

**Art. 66.** Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

§ 2º. Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no parágrafo 1º deste artigo.

§ 3º. O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

**Art. 67.** Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção municipal.

**Art. 68.** Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e a fiscalização.

**Art. 69.** Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

§ 1º. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o “caput” deste artigo.

§ 2º. Quando da substituição do Responsável Técnico, os estabelecimentos devem apresentar documentação contendo a baixa do responsável anterior e a documentação de Anotação de Responsabilidade Técnica do novo RT em um período de trinta (30) dias.

**Art. 70.** Os estabelecimentos registrados no SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento sob inspeção estadual, federal ou de outro estabelecimento também registrado no SIM de Jaguari.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, como Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) e Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF).

**Art. 71.** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I** - não representem risco à saúde pública;
- II** - não tenham sido alterados ou fraudados; e
- III** - tenham assegurado a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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



## **TÍTULO VII DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 72.** Os estabelecimentos deverão possuir as seguintes condições básicas e comuns:

**I** - estar localizado distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza, que possam vir a comprometer as características e a qualidade do produto;

**II** - as instalações devem ser construídas, preferencialmente, no centro do terreno, o qual deve ser cercado e afastado, no mínimo, cinco (05) metros das vias públicas e a

área de circulação deve permitir a livre movimentação dos veículos de transporte. No caso de estabelecimentos já instalados, a construção existente não poderá prejudicar as operações e devem atender as exigências do órgão oficial do município (SIM);

**III** - o terreno deve possuir área suficiente para a construção das instalações necessárias ao seu funcionamento;

**IV** - luz natural e/ou artificial suficientes à realização das tarefas, sem alterar as cores, com instalações elétricas embutidas ou protegidas;

**V** - ventilação suficiente, cuja corrente de ar deverá respeitar o fluxo do processamento;

**VI** - pisos claros, lisos, resistentes, impermeáveis e antiderrapantes, que permitam a fácil higienização, bem como a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

**VII** - paredes lisas, de cor clara, laváveis, impermeabilizadas até no mínimo dois (02) metros de altura, sendo os ângulos com as demais paredes, piso e forro de fácil higienização;

**VIII** - forro de material adequado e de fácil higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcione perfeita vedação às diversas formas de contaminação;

**IX** - altura do “pé direito” suficiente para adequada realização das atividades e disposição dos equipamentos;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**X** - janelas de fácil abertura, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo aquelas que se comuniquem com o exterior, providas de proteção contra insetos (telas) de fácil limpeza e boa conservação;

**XI** - portas de material impermeável e de fácil limpeza.

**XII** - água fria abundante e, quando necessário, água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis, bem como instalações para tratamento de água, a juízo do SIM;

**XIII** - dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, observado, ainda:

**a)** a água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade;

**b)** deverá ser feita a cloração da água, através de clorador automático, antes da sua entrada no reservatório, independente da forma de abastecimento, se rede pública ou não;

**c)** deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente, antes do início das atividades, e este deve estar entre 0,5ppm e 2ppm;

**XIV**- rede de esgoto em todas as dependências, bem como sistema de tratamento de resíduos e efluentes, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

**XV** - vestiários e instalações sanitárias, conforme legislação específica, proporcional ao pessoal envolvido no estabelecimento, com acesso indireto aos locais de manipulação de produtos;

**XVI** - pátios limpos e ruas aptas ao tráfego de veículos;

**XVII** - as mesas para manipulação de alimentos devem ser de material impermeável, de preferência aço inoxidável, que permita fácil limpeza e sanitização; e

**XVIII** - todas as instalações e dependências devem ser mantidas em rigorosa condição de higiene.

**Art. 73.** Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos, recipientes e utensílios que satisfaçam as seguintes condições básicas e comuns:

**I** - os equipamentos, recipientes e utensílios utilizados deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, não



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

absorventes, resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

**II**- mesas de material adequado, com superfície lisa, que facilitem a higienização e a realização dos trabalhos;

**III** - caixas, bandejas, bem como quaisquer outros recipientes e/ou utensílios de material impermeável, de superfície lisa e de fácil higienização;

**IV** - instalações de frio, a juízo do SIM, de tamanho e capacidade adequados;

**V** - equipamentos para lavagem e higienização das mãos e do calçado, como “lava-botas” e pia em todos os locais que se fizerem necessários;

**VI** - uniformes adequados para o pessoal envolvido nos trabalhos;

**VII** - dispositivos especiais para regulação e controle da temperatura, em todos os locais que se fizerem necessários; e

**VIII** - demais equipamentos, recipientes e utensílios necessários e adequados aos trabalhos a serem realizados, conforme classificação dos estabelecimentos.

**Art. 74.** O estabelecimento que trabalhe com carnes e derivados deverá satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:

**I** - construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga, bem como estacionamento dos mesmos;

**II** - a altura do “pé direito” nas salas de matança deverá permitir a instalação dos

equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou de outro sistema aprovado pelo SIM, com adequada e higiênica manipulação das carcaças, dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si e delas com as demais matérias-primas;

**III** - os currais, bretes e demais instalações, para recebimento e circulação de animais, deverão ser convenientemente pavimentados e impermeabilizados, com cordão sanitário e saída para a rede de esgoto, providos de equipamentos para lavagem dos animais e bebedouros;

**IV** - locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

**V** - instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**VI** - os locais de criação, descanso e recebimento de animais, como cocheiras, pocilgas, apriscos, galpões e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, deverão estar localizados o mais distante possível dos locais onde serão recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

**VII** - os fumeiros deverão ser construídos com material incombustível e providos de iluminação;

**VIII** - os recipientes para a colocação dos produtos não comestíveis e condenados deverão ser utilizados exclusivamente para este fim e adequadamente identificados;

**IX** - instalações, equipamentos e utensílios adequados para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis ou comprovação do seu destino.

**Art. 75.** Os estabelecimentos que trabalham com leite e seus derivados devem atender ainda as seguintes exigências:

**I** - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada à realização dos trabalhos;

**II** - dispor de depósito para vasilhames e frascos; e

**III** - dispor de equipamentos adequados à manutenção da temperatura ideal do produto.

**Art. 76.** Os estabelecimentos que trabalham com ovos e derivados deverão ter as instalações e equipamentos adequados à triagem, classificação e armazenagem dos ovos, bem como processamento quando for o caso.

**Art. 77.** Os estabelecimentos que trabalharem com pescado, derivados e afins deverão satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:

**I** - instalações e equipamentos adequados para a fabricação e armazenagem do gelo;

**II** - equipamentos adequados para o acondicionamento de pescado e afins antes do abate e para a oxigenação da água;

**III** - as dependências de processamento deverão estar separadas das áreas destinadas ao recebimento e/ou preparo de produtos não comestíveis.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 78.** Os estabelecimentos que trabalham com mel e cera de abelhas deverão possuir as instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, preparação, classificação e embalagem do produto.

**Art. 79.** As “Normas Técnicas para estabelecimentos de origem animal” serão estabelecidas pelo SIM e levadas ao conhecimento de quem interessar.

**§ 1º.** A construção dos estabelecimentos deverá obedecer, além destas, outras exigências que estejam previstas em legislação Federal e Estadual, referentes a obras e edificações, necessárias ao atendimento das exigências higiênico-sanitárias para obtenção dos produtos de origem animal.

**§ 2º.** As construções, ampliações ou reformas de estabelecimentos sob inspeção municipal somente poderão ser feitas após prévia autorização do SIM.

**Art. 80.** Os estabelecimentos não deverão estar localizados nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, em razão dos aspectos higiênico-sanitários.

## **TÍTULO VIII**

### **DO ABATE HUMANITÁRIO E BEM ESTAR ANIMAL**

**Art. 81.** Os quesitos que não forem tratados nesse Título deverão seguir a Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 47, de 21 de março de 2013.

**Art. 82.** Somente 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.

**Art. 83.** Conforme o indicado pelo Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue, descrito na Instrução Normativa do MAPA nº 03, de 17 de janeiro de 2000, suas alterações, atualizações e anexos, o SIM de Jaguari prevê as seguintes regras de bem estar animal para realização do abate humanitário:

**I** - construção, instalações e equipamentos dos estabelecimentos de abate, bem como o seu funcionamento, devem poupar aos animais qualquer excitação, dor ou sofrimento;

**II** - estabelecimentos de abate devem dispor de instalações e equipamentos apropriados ao desembarque dos animais dos meios de transporte, devendo realizar o



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

descarregamento o mais rápido possível após a chegada; se for inevitável uma espera, os animais devem ser protegidos contra condições climáticas extremas beneficiar-se de uma ventilação adequada;

**III** - animais acidentados ou em estado de sofrimento durante o transporte ou à chegada no estabelecimento de abate devem ser submetidos à matança de emergência, não podendo ser arrastados e sim transportados para o local do abate de emergência por meio apropriado, meio este que não acarrete qualquer sofrimento inútil;

**IV** - não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelos, orelhas ou cauda, ocasionando dores ou sofrimento;

**V**- instrumentos utilizados na condução dos animais devem ser utilizados apenas para esse fim e unicamente por instantes;

**VI** - dispositivos produtores de descargas elétricas apenas poderão ser utilizados na condução dos animais em caráter excepcional, nos animais que se recusem mover, desde que essas descargas não durem mais de dois (02) segundos e serão aplicadas somente nos membros;

**VII** - animais mantidos nos currais devem ter livre acesso a água limpa e abundante e, se mantidos por mais de vinte e quatro (24) horas, devem ter alimento a disposição;

**VIII** - espécies que apresentarem acentuada natureza gregária não devem ser reagrupadas ou haver mistura de lotes animais de diferentes origens, evitando assim que corram o risco de ferirem-se mutuamente;

**IX** - animais devem ser imediatamente conduzidos ao equipamento de insensibilização, logo após a contenção que deverá ser feita conforme o disposto na regulamentação de abate de cada espécie animal; e

**X** - animais não deverão ser colocados no recinto de insensibilização se o responsável pela operação não puder proceder imediatamente essa ação.

**Art. 84.** Os métodos de insensibilização para o abate humanitário dos animais classificam-se em:

**I** - método mecânico percussivo penetrativo, através de pistola com dardo cativo que deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral, através da região frontal;

**II** - método mecânico percussivo não penetrativo, que somente será permitido se for utilizada a pistola que provoque um golpe no crânio nas regiões indicadas pelo fabricante;

**III**- método elétrico, através de eletronarcese, na qual os eletrodos devem ser



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravessasse o cérebro.

**Art. 85.** A operação de sangria deve ser iniciada logo após a insensibilização do animal, de modo a provocar um rápido, profuso e mais completo possível escoamento do sangue, antes que o animal recupere a sensibilidade, sendo realizada pela secção dos grandes vasos do pescoço, devendo ocorrer dentro do limite de tempo estabelecido para cada espécie após a insensibilização e, após a secção dos grandes vasos do pescoço, não serão permitidas, na calha de sangria, nenhum tipo de operação.

**Art. 86.** Os estabelecimentos de abate devem incluir o controle do processo de insensibilização para ações de manutenção preventiva e corretiva, visando a eficácia do equipamento, devendo ser submetido a uma manutenção periódica, com limpeza e lubrificação diária da pistola e garantia de energia cinética (de impacto) ou elétrica suficiente para insensibilizar o animal.

**Art. 87.** Cabe ao estabelecimento, realizar, pelo menos uma (01) vez ao dia, o monitoramento do processo de insensibilização e sangria. Este monitoramento será realizado, no mínimo, através da checagem da velocidade do fluxo do abate, fluxo mínimo de corrente e tensão para animais de mesma espécie, de acordo com o tamanho e peso; da posição dos eletrodos no caso de insensibilização elétrica; das contrações musculares, tônicas e clônicas após a insensibilização; dos intervalos de tempo entre a contenção e o início da insensibilização e entre a insensibilização e a sangria; da secção das artérias carótidas e/ou do tronco bicarótico; do cérebro, para identificar o efeito da ação mecânica.

**Art. 88.** O SIM fará a verificação do processo de insensibilização e sangria mediante observação, em caráter aleatório, das operações de insensibilização e sangria e inspeção dos equipamentos respectivos; da revisão dos registros de monitoramento levados a efeito pelo estabelecimento; e da comparação do resultado das observações e da inspeção efetuadas com os registros correspondentes ao monitoramento realizado pelo estabelecimento.

## **TÍTULO IX**

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

**Art. 89.** A Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal obedecerá às disposições previstas na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e suas alterações, conforme Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, atualizações e anexos.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 90.** O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o “caput” deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

**Art. 91.** O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no Relatório Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

## **TÍTULO X**

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

**Art. 92.** Os padrões de identidade e qualidade obedecerão no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e suas alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

## **TÍTULO XI**

### **DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art. 93.** Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado no SIM deve ser cadastrado junto ao SIM.

§ 1º. O cadastro de que trata o “caput” deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º. O registro deve ser renovado a cada dez (10) anos.

§ 3º. Os produtos não previstos em norma Federal ou em normas



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

complementares poderão ser registrados mediante aprovação prévia pelo SIM.

**Art. 94.** No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

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

**III** - 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 SIM.

**Art. 95.** É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previsto neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º. Nas solicitações de cadastro de produtos de que trata o “caput” deste artigo, além dos requisitos estabelecidos no artigo 94 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao SIM:

**I** - proposta de denominação de venda do produto;

**II** - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

**III** - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

**IV** - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

**V** - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º. O 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.

§ 3º. Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

**Art. 96.** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 97.** 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. 98.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do cadastro no SIM.

**Art. 99.** Os procedimentos para o cadastro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.

§ 1º. Para efeito de registro, o SIM enviará por e-mail o formulário de cadastro de produtos.

§ 2º. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## **CAPÍTULO II DA EMBALAGEM**

**Art. 100.** Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º. Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

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

**Art. 101.** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes devidamente fabricados para este fim e aprovados pelo órgão de fiscalização.

§ 1º. Poderá ser aceito, a juízo do SIM, o reaproveitamento de recipientes para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando estiverem absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

§ 2º. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

§ 3º. Os produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção.

§ 4º. Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendida as características específicas do produto.

### **CAPÍTULO III DA ROTULAGEM**

#### **Seção I Da Rotulagem em Geral**

**Art. 102.** Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.

**Art. 103.** Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores, incluindo-se entre os órgãos normatizadores o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), dentre outros.

§ 1º. Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo SIM.

§ 2º. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas, gerando um novo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) nos moldes dos já existentes.

§ 3º. É de responsabilidade da empresa e do seu responsável técnico manter seus rótulos atualizados de acordo com a legislação vigente.

**Art. 104.** Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa,



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal, destinado ao comércio ou a outros estabelecimentos para beneficiamento, com vista a sua identificação.

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

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

§ 3º. Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou criar um meio de identificação do estabelecimento de origem.

**Art. 105.** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 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 inócuo em relação ao conteúdo.

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

§ 3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

**Art. 106.** 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. 107.** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art. 108.** 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 verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

cor, sem intercalação de desenho ou dizeres;

**II** - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

**III** - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

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

**V** - marca comercial do produto, quando houver;

**VI** - data da fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;

**VII** - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

**VIII** - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ e IE;

**IX** - lista de ingredientes e aditivos;

**X** - a especificação “Indústria Brasileira”;

**XI** - impressa, a seguinte expressão: “Registro na Secretaria da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari sob n<sup>o</sup>”, seguido do respectivo número de registro do produto e sucedido do número de registro do estabelecimento;

**XII** - o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido; e

**XIII** - instruções sobre a conservação do produto.

§ 1<sup>o</sup>. A data de fabricação/produção 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 ou outro processo, a juízo do SIM, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2<sup>o</sup>. Nos casos em que o produto foi apenas fracionado, além de manter um meio de identificação do fabricante, 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.

**Art. 109.** Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

**Art. 110.** Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

**Art. 111.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de 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.

§ 3º. O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º. As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

**Art. 112.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 113.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 114.** Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art. 115.** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

**Art. 116.** No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a entregar ao SIM ou inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal.

**Art. 117.** Os produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

generalizada no território estadual, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

**Art. 118.** 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 que possa se manter preso ao produto.

## **Seção II**

### **Da Rotulagem em Particular**

**Art. 119.** O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Relatório Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

§ 1º. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

**Art. 120.** Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos dentro dos limites do Município de Jaguari, recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície.

Parágrafo único. Os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 121.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento (3%), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 122.** Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por Acordos Lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º. Fica excluída da proibição prevista no “caput” deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

**Art. 123.** Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

**Art. 124.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE UM ANO DE IDADE.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Art. 125.** O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I** - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II** - conter a expressão “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA”.

**Art. 126.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

#### **CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 127.** O número do registro do estabelecimento e a sigla "SIM" com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal de Jaguari, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º. A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º. O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização pelo SIM da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

**Art. 128.** Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações, conforme o padrão e descrição de cada modelo:

**I - Modelo 1:**

a) forma: circular;  
b) dimensões: seis centímetros (06 cm) de diâmetro;  
c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal; logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "JAGUARI - RS"; na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo); na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo); e a linha que delimita o círculo externo deverá fazer parte do desenho impresso;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça); no caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta; também indicado para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

**II - Modelo 2:**

a) forma: circular;  
b) dimensões: três centímetros (03 cm) de diâmetro;  
c) dizeres: idêntico ao Modelo 1, acrescentando o número de registro do produto junto ao SIM;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, incluindo pescados; utilizados também para carimbar embalagens de miúdos; utilizado para rótulos, selos, etiquetas ou similares (gravados, litografados ou impressos em embalagens) para conservas de carne (embutidos), para cortes de carnes de todas as espécies desde que com peso de um quilo (01 kg) ou mais; e, ainda, utilizados para ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

**III - Modelo 3:**

a) forma: circular;  
b) dimensões: um virgula cinco centímetros (1,5 cm) de diâmetro;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

c) dizeres: idêntico ao Modelo 1, acrescentando o número de registro do produto junto ao SIM;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas (gravados, litografados ou impressos em embalagens), usados para conservas de carne (embutidos), para cortes de carnes de todas as espécies, desde que com peso menor que um (1) quilo (kg).

**IV - Modelo 4:**

a) forma: quadrada;

b) dimensões: sete por sete centímetros (7x7 cm);

c) dizeres: as letras “C” (cozimento), “TF” (tratamento pelo frio) e “FC” (fusão pelo calor), com altura de cinco centímetros (05cm);

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao tratamento pelo frio (TF) , cozimento (C) ou fusão pelo calor (FC)

## **TÍTULO XII DA ANÁLISE LABORATORIAL**

**Art. 129.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

**Art. 130.** O Serviço de Inspeção Municipal fica autorizado a celebrar convênio

com laboratórios de análises de alimentos e água para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos.

**Art. 131.** As coletas para análises laboratoriais dos produtos finais seguirão o estabelecido pela Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 62, de 23 de agosto de 2003, ou aquela que vier a substituí-la.

**Art. 132.** Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada à rede laboratorial credenciada pelo SIM, e as demais devem ser utilizadas como contraprova, sem que uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§ 2º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

**Art. 133.** A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM ou na presença destes.

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

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

**Art. 134.** As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

**Art. 135.** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 136.** É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

§ 1º. Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º. O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º. Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8º. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

**Art. 137.** Os custos decorrentes das análises realizadas serão arcados pelos

próprios estabelecimentos, sendo as análises entregues ao SIM para que sejam arquivadas.

**Art. 138.** As análises serão feitas periodicamente, de forma aleatória.

§ 1º. As análises microbiológicas para carne e derivados, pescado e derivados e ovos em conserva serão feitas a cada quatro (04) meses, obedecendo ao seguinte:

PRODUTOS REGISTRADOS NO SIM	QUANTIDADE A SER ANALISADA
-----------------------------	----------------------------



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

um (01) a seis (06)	um (01) produto
sete (07) a doze (12)	dois (02) produtos diferentes
treze (13) a dezoito (18)	três (03) produtos diferentes
dezenove (19) ou mais	quatro (04) produtos diferentes

**§ 2º.** A análise microbiológica para ovos “in” natura e mel e seus derivados será feita a cada seis (06) meses.

**§ 3º.** A análise microbiológica do leite pasteurizado deverá ser realizada mensalmente.

**§ 4º.** As análises físico-químicas dos produtos de origem animal serão feitas uma vez por ano.

**§ 5º.** A pesquisa de antibiótico e fraude no leite será feita mensalmente.

**Art. 139.** Os estabelecimentos ficam sujeitos às penalidades cabíveis, conforme a situação, se os resultados das análises estiverem em desconformidade com os parâmetros legais ou não atendam aos Relatórios Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ).

**Art. 140.** As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos comunicarão ao SIM os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação de produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal oriundos de estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

**Art. 141.** A água de abastecimento também será analisada quanto aos parâmetros químico, físico e microbiológico:

**§ 1º.** A análise microbiológica será feita da seguinte forma:

**I** - carne e derivados: a cada dois (02) meses;

**II** - leite e derivados: a cada dois (02) meses;

**III** - ovos e derivados: para ovos “in” natura será feita análise da água a cada três (03) meses e para conservas de ovos a cada dois (02) meses;

**IV** - pescado e derivados: a cada dois (02) meses;

**V** - mel, cera de abelhas e derivados: durante a safra e período em que o produto estiver sendo manipulado nas dependências do estabelecimento.

**§ 2º.** A análise físico-química será realizada anualmente.



### **TÍTULO XIII**

#### **DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 142.** Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

**§ 1º.** Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

**§ 2º.** Quando os produtos ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que os mesmos sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 143.** Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

**Art. 144.** Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem, depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente:

**I** - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

**II** - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

**III** - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

**IV** - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.

**§ 1º.** A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

**§ 2º.** Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

**§ 3º.** Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo SIM e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos ser rubricados pelo interessado e pelo funcionário.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

§ 4º. Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º. Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de quarenta e oito (48) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao SIM.

§ 6º. O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.

§ 7º. Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 8º. As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

**Art. 145.** A inspeção municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

#### **TÍTULO XIV**

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

**Art. 146.** Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento e demais legislações vigentes e suas atualizações, têm livre trânsito dentro do território do Município de Jaguari.

Parágrafo único. Obter somente o registro de inspeção municipal não autoriza o comércio intermunicipal ou interestadual dos produtos, salvo os que legalmente receberam registro e identificação para este fim, através de programas específicos

**Art. 147.** As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, sempre que necessário devem comunicar a Inspeção Sanitária Municipal os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal sob fiscalização do SIM.

**Art. 148.** Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Municípios, só poderão ingressar no território municipal de Jaguari quando vierem acompanhados de registro em órgãos de Inspeção Sanitária Estadual ou Federal ou de



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

Municípios que receberão títulos específicos que autorizam o comércio intermunicipal de seus produtos de origem animal.

**Art. 149.** 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 a sua perfeita conservação.

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

§ 4º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 5º. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Origem Animal (DIPOA).

**Art. 150.** Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos inspecionados pelo SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

**Art. 151.** Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal em trânsito nas vias municipais de Jaguari devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados e podem ser reinspecionados pela equipe do SIM no momento do trânsito.

**Art. 152.** Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com Inspeção Municipal que estiverem em trânsito deverão ter, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

**I -** Nota Fiscal do estabelecimento ou Nota Fiscal do Produto;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**II** - Licença de Transporte (Licença emitida por órgão sanitário – Vigilância Sanitária) do veículo transportador.

**Art. 153.** Os produtos ou matérias-primas de origem animal que estiverem deteriorados ou alterados serão inutilizados imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator.

**Art. 154.** A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

**Art. 155.** No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

**Art. 156.** O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em três (03) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I** - nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;
- II** - local, dia e hora da lavratura;
- III** - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV** - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V** - assinatura da autoridade sanitária autuante; e
- VI** - assinatura do infrator ou de quem o represente.

**Art. 157.** As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.



## **TÍTULO XV**

### **DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

#### **CAPÍTULO I**

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

##### **Seção I**

##### **Dos Responsáveis pela Infração**

**Art. 158.** Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

**I** - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

**II** - proprietárias, locatárias ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

**III** - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

**IV** - estabelecimentos que realizem comércio, dentro dos limites do Município de Jaguari, de produtos de origem animal, sem estar devidamente registrado no SIM, SIE, SIF ou serviço oficial equivalente.

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

##### **Seção II**

##### **Das Medidas Cautelares**

**Art. 159.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

**I** - apreensão do produto;

**II** - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**III** - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º. Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º. A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º. O disposto no “caput” deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 160.** As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto na Lei Municipal nº 3.264, de 28 de dezembro de 2018, serão avaliadas em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

**Art. 161.** 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;

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

**VI** - não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberadas pelos médicos veterinários do SIM; e

**VII** - pelo descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento.

**Art. 162.** São consideradas infrações sanitárias:



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**I** - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo SIM ou outro órgão competente;

**II** - prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;

**III** - produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

**IV** - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

**V** - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

**VI** - opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde; e

**VII** - obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

**Art. 163.** Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou de forma cumulativa, as seguintes sanções:

**I** - Advertência: utilizada quando não atente à saúde pública como forma de orientação para a correção do problema. Esta advertência deverá ser descrita no relatório ou planilha de inspeção, com a ciência do infrator;

**II** - Auto de Infração e Multa: será emitido nos casos em que o infrator não for primário, ou seja, nos casos de reincidências de não conformidades anteriormente notificadas. Poderá ser emitido também, a critério do Médico Veterinário, quando o infrator conhece as determinações legais e/ou determinações do SIM e mesmo assim não as cumpre. Sempre deverá ser emitido em caso de não conformidades relacionadas às análises de água e/ou produtos. Deverá ser emitido também nos casos de não conformidades que atentem à saúde pública, neste caso, deverão ser tomadas as providências necessárias que poderão ser: condenação de produtos, interdição total ou parcial, suspensão das atividades e/ou de produto ou cancelamento do registro no SIM;

**III** - Apreensão e/ou condenação: no caso de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou apresentarem qualquer irregularidade que possa influir na qualidade do produto final e na segurança do consumidor ou ainda que forem adulterados ou apresentarem problemas de rotulagem;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**IV** - Interdição total ou parcial: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, pela inexistência de condições higiênico-sanitárias ou estruturais adequadas, por número de funcionários insuficientes ou ainda por recidiva de infrações não regularizadas após advertência/notificação/auto de infração;

**V** - Suspensão da atividade: no caso de ações que causem risco ou ameaça a Saúde Pública ou nos casos em que a empresa não cumpre as determinações do SIM, após esgotadas todas as possibilidades de entendimento;

**VI** - Suspensão de produto: nos casos em que o SIM verificar a não conformidade no uso de aditivos, ou quando for verificado o não cumprimento do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto em questão. O produto poderá ser suspenso também quando for verificada pelos Médicos Veterinários a falta de condições estruturais adequadas para a produção de determinado produto.

**VII** - Cancelamento do Registro: poderá ocorrer por motivo de interdição ou suspensão das atividades, pela não concretização da transferência de registro em tempo, pelo não pagamento de dívidas com a Prefeitura Municipal ou por solicitação do proprietário do estabelecimento.

**§ 1º.** As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço, resistência à ação fiscal ou reincidências, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes e os meios ao seu alcance para cumprir a lei, a juízo do SIM.

**§ 2º.** A interdição de que trata o item IV deste artigo poderá ser desconsiderada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

**§ 3º.** Se a interdição ou suspensão das atividades for mantida pelo período de doze (12) meses será cancelado o registro junto ao SIM.

**Art. 164.** 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, preparação, conservação ou acondicionamento;

**II** - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

**III** - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**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; e

**VII** - apresentarem qualquer irregularidade que possa colocar em risco à saúde do consumidor.

**Art. 165.** Serão considerados casos de adulterações, fraudes ou falsificações as seguintes situações:

**I - adulterações**, quando:

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

**b)** no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

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

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

**e)** intenção dolosa em mascarar a data de fabricação ou validade.

**II - fraude**, quando:

**a)** alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;

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

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

**d)** conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas; e

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**III - falsificações**, quando:

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

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

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

**Art. 166.** Com base nos dispositivos legais contidos no presente Regulamento, suas alterações e atualizações e demais instruções legais complementares aprovadas e utilizadas pelo SIM de Jaguari serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades para infratores não primários ou nos casos de ações com dolo ou má fé:

**I - Multa leve:** correspondente a quarenta (40) Valores de Referência Municipal (VRM):

**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 recipientes não permitidos;

**c)** aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal em rótulos ou em produtos;

**d)** aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e/ou 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;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

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

**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 animais novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM;

**r)** por descumprimento de ofícios de Notificação, ofícios do SIM, Termos de Compromisso e prazos estabelecidos pelo SIM;

**s)** por desrespeito aos preceitos de bem estar animal;

**t)** por apresentar análise microbiológica e/ou físico-química de água e/ou produto em desacordo com a legislação vigente;

**u)** por receber animais divergentes (quantidade, faixa etária, sexo e/ou espécie) do que consta na Guia de Trânsito Animal - GTA; GTA vencida, rasurada ou com algum tipo de adulteração, ou por não entregar o informativo de abate ou entregá-lo com dados divergentes aos da GTA;

**v)** por não realizar a remoção e segregação de todos os Materiais Específicos de Risco (MER) para encefalopatia espongiforme bovina; e

**x)** por infringirem qualquer um dos itens citados neste Decreto, a juízo do SIM.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**II - Multa moderada:** correspondente a oitenta (80) Valores de Referência Municipal (VRM):

**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 pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal (DFDSA), da 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;

**o)** para abate sem a presença do médico veterinário, rompimento de lacre, industrializar produtos suspensos, dar destino diferente do devido pela inspeção ou qualquer outra situação que caracterize "burlar a fiscalização";

**p)** para o não cumprimento do Cronograma de análises microbiológica e/ou físico-química de água e/ou produto;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

q) por receber animais sem a Guia de Trânsito Animal - GTA.

**III - Multa grave:** correspondente a cento e vinte (120) Valores de Referência Municipal (VRM), fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem infrações citadas anteriormente ao presente Regulamento em grau cumulativo.

**IV - Multa gravíssima:** correspondente a duzentos (200) Valores de Referência Municipal (VRM):

a) para abate sem a presença do médico veterinário, rompimento de lacre, industrializar produtos suspensos, dar destino diferente do devido pela inspeção ou qualquer outra situação que caracterize "burlar a fiscalização";

b) para reincidências graves;

c) para casos que coloquem em risco eminente a saúde pública;

d) para os casos de impedimento total das atividades fiscais; e

e) aos estabelecimentos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem, de forma dolosa e reincidente.

**Art. 167.** 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.

§ 1º. O grau das penalidades (leve, moderada, grave ou gravíssima) que não se encontram previstas no artigo anterior, será definido pelos médicos veterinários do SIM que levarão em conta a gravidade do fato, bem como os riscos à saúde pública e as suas reincidências.

§ 2º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

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

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

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

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

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

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 3º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

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

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

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

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

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

**VII** - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

**VIII** - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 4º. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 5º. Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 6º. A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 7º. Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco (05) anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 8º. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

**Art. 168.** Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas (02) ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

**Art. 169.** As multas a que se refere o presente Regulamento serão agravadas até o grau máximo nas reincidências 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.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 170.** A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

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

**Art. 171.** A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro serão avaliadas pelo Coordenador do SIM de acordo com a gravidade do problema identificado.

**Art. 172.** Não poderá ser aplicada penalidade 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.

Parágrafo único. A lavratura do Auto de Infração dá início à instauração do Processo Administrativo.

### **CAPÍTULO III**

#### **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Art. 173.** O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do Auto de Infração e prosseguido com o Histórico de Infração.

**Art. 174.** O Auto de Infração será lavrado por médico veterinário do SIM responsável pela inspeção local que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do SIM.

Parágrafo único. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

**Art. 175.** O Auto de Infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 176.** O Auto de Infração, de Apreensão e/ou de Inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão ser lavrados em três vias, no mínimo, destinando-se a primeira via ao autuado, a segunda arquivada no SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração, e deverão conter:

**I** - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

**II** - local, dia e hora da lavratura;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**III** - ato ou fato constitutivo da infração;

**IV** - disposição legal ou regulamentar infringida;

**V** - assinatura do médico veterinário do SIM responsável pela inspeção local; e

**VI** - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Parágrafo único. Imediatamente após a lavratura do Auto de Infração o médico veterinário do SIM que realizou sua emissão deverá confeccionar o Histórico da Infração, no qual ocorrerá o detalhamento do(s) motivo(s) pelo qual o auto foi emitido, além do seu embasamento legal, realizando-se então a abertura do Processo Administrativo, cujos documentos iniciais serão a segunda via do Auto de Infração e o Histórico da Infração.

**Art. 177.** O Auto de Infração deve ser assinado pelo médico veterinário que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por uma testemunha, se houver.

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

**Art. 178.** As omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, de apreensão e/ou de inutilização não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

**Art. 179.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, com a assinatura de duas testemunhas, se houver, além do médico veterinário do SIM responsável pela inspeção local, que assinou a autuação.

**Art. 180.** O auto de infração deve ser instruído com relatório ao médico veterinário diretor do SIM, que deverá proceder ao julgamento em primeira instância e, se o Serviço de Inspeção Municipal for composto por apenas um médico veterinário, o julgamento será feito por uma Comissão Especial nomeada pelo Secretário de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari - RS.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 181.** A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Prefeitura Municipal de Jaguari, dirigida ao SIM, no prazo de quinze (15) dias consecutivos, contados da data da cientificação oficial.

**Art. 182.** Do julgamento em primeira instância cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze (15) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação da decisão do SIM.

**Art. 183.** A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari – RS, respeitado os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

**Art. 184.** O infrator, uma vez multado, terá trinta (30) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao órgão competente o comprovante de recolhimento.

§ 1º. No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até quinze (15) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º. O prazo de trinta dias (30) a que se refere o “caput” deste artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

**Art. 185.** O não recolhimento do valor da multa no prazo do artigo 184 deste Decreto, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município de Jaguari - RS.

**Art. 186.** Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

**Art. 187.** A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando, 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.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**Art. 188.** A responsabilidade dos servidores do SIM, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, deverá ser oficiada pelo Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente ao Prefeito do Município de Jaguari para fins de abertura de Processo Administrativo Disciplinar.

**Art. 189.** Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos, dentro dos limites do Município de Jaguari - RS, que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

**TÍTULO XVI**  
**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 190.** Toda atividade envolvendo o abate, processamento ou distribuição de produtos de origem animal sem a devida fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no município de Jaguari - RS será considerado clandestino, sujeitando-se à apreensão de produtos ou subprodutos, tanto quanto estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da legislação pátria.

**Art. 191.** As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo a ser fixado a critério do SIM e de acordo com as especificidades de cada caso, para se adequarem às normas previstas no presente Decreto e à Legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

**Art. 192.** O SIM e o órgão regulador da saúde no município de Jaguari - RS devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e a fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

**Art. 193.** O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e a fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

**I** - doenças, exóticas ou não;

**II** - surtos; ou



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**III** - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal do Estado do Rio Grande do Sul.

**Art. 194.** Os casos omissos ou as dúvidas suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo SIM, com base em informações técnico-científicas e, complementarmente, de acordo com o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

**Art. 195.** As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

**Art. 196.** O Serviço de Inspeção Municipal de Jaguari expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

**Art. 197.** Sempre que possível, a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari - RS deve facilitar a seus servidores a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**Art. 198.** Fica o Secretário da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari - RS autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

**Art. 199.** As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

**Art. 200.** Este decreto entra em vigor na data da sua publicação.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE JAGUARI, 07 DE JANEIRO DE 2019.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**ROBERTO CARLOS BOFF TURCHIELLO,**  
Prefeito do Município de Jaguari.

REGISTRADO NO LIVRO N.º ÀS FLS.  
E PUBLICADO NO ÁTRIO DO CENTRO ADMINISTRATIVO  
EM: 07 / 01 / 2019.

**CEVY RINALDO TAMBARA FILHO,**  
Secretário de Administração.

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO I**

**FORMULÁRIO 01**

**REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Ilustríssimo Senhor**

**Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM**

\_\_\_\_\_  
portador(a) da Cédula de Identidade RG n° \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_,  
inscrita no CPF/MF sob n° \_\_\_\_\_, residente e domiciliado no Município de  
\_\_\_\_\_, na Rua \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_,  
bairro \_\_\_\_\_, proprietário(a) do estabelecimento industrial denominado  
\_\_\_\_\_  
inscrito no CNPJ/MF sob n° \_\_\_\_\_, situado no município de Jaguari – RS, na  
rua \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, classificada



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

como \_\_\_\_\_,  
que irá trabalhar com \_\_\_\_\_

para comercialização no **Município de Jaguari**, venho requerer a Vossa Senhoria o Certificado de Registro de meu **estabelecimento industrial de Produtos de Origem Animal** junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Carimbo

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO II**

**FORMULÁRIO 02**

**DADOS PESSOAIS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço residencial: \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ complemento

\_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_, município \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ .

Telefone fixo: (55 )- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Telefone celular: ( 55)- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Documentos:

RG nº: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

CPF/MF nº: \_\_\_\_\_

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

---

Assinatura

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**  
**ANEXO III**

**FORMULÁRIO 03**

**DADOS DO ESTABELECIMENTO**

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

NOME FANTASIA: \_\_\_\_\_

LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

CNPJ/MF: \_\_\_\_\_

INSCRIÇÃO ESTADUAL: \_\_\_\_\_

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Assinatura



**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO IV**

**FORMULÁRIO 04**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL  
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

1. Razão Social da Empresa: \_\_\_\_\_

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Identificação final do estabelecimento: \_\_\_\_\_

4. Número do S.I.M.: \_\_\_\_\_

5. Responsável legal: \_\_\_\_\_

6. Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

7. Situação legal de propriedade do estabelecimento: \_\_\_\_\_

8. Endereço: \_\_\_\_\_

9. Coordenadas Geográficas:

Latitude: \_\_\_\_\_

Longitude: \_\_\_\_\_

Altitude: \_\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

10. Endereço para correspondência: \_\_\_\_\_

11. Contatos: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

12. Motivo do Projeto: \_\_\_\_\_

Registro(  ) Alteração memorial(  ) Complementação de memorial (  ) Reforma e  
ampliação (  )

13. Classificação do estabelecimento: \_\_\_\_\_

14. Tipo de tecnologia a ser utilizada e produção diária máxima permitida: \_\_\_\_\_

15. Velocidade de abate: \_\_\_\_\_

16. Lista de produtos que pretende produzir: \_\_\_\_\_

17. Matéria Prima : \_\_\_\_\_

Procedência: \_\_\_\_\_

Tipo: \_\_\_\_\_

18. Mercado de consumo: \_\_\_\_\_

19. Descrição do processo/Fluxo de produção por espécie ou produto a ser industrializado e uso  
de cada seção quando for o caso: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

20. Número de pessoas diretamente envolvidas na produção: \_\_\_\_\_

21. Meio de transporte a ser utilizado: \_\_\_\_\_

Matéria prima: \_\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

Produto pronto: \_\_\_\_\_

22. Água de abastecimento: \_\_\_\_\_

Procedência: \_\_\_\_\_

Vazão: \_\_\_\_\_

Captação: \_\_\_\_\_

Tratamento: \_\_\_\_\_

Reservatório: \_\_\_\_\_

Distribuição: \_\_\_\_\_

23. Características do sistema de coleta remoção das águas residuais/ servidas do interior da indústria e exterior em direção ao tratamento de efluentes: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

24. Sistema de ventilação, exaustão e climatização das secções: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

25. Tipo de iluminação das secções: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

26. Lista de equipamentos indicando material por ordem de fluxo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

27. Indicação do sistema de controle de temperatura de equipamentos: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

28. Indicação do sistema de remoção de produtos e sub produtos nas secções: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

29. Indicação do sistema de aquecimento dos equipamentos por seção: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

30. Indicação do sistema de água gelada e ou gelo, indicando respectiva temperatura e material: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

31. Tipo de delimitação da área externa : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

32. Indicação de existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possa produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

33. Outras Considerações: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Jaguari/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável Técnico

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável Legal

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO V**

**FORMULÁRIO 05**

**PARECER DE CONFORMIDADE DE PROJETO**

Nome do estabelecimento industrial de Produtos de Origem Animal:

\_\_\_\_\_  
Proprietário: \_\_\_\_\_

Número do projeto: \_\_\_\_\_

Objetivo do projeto: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Parecer:** O Serviço de Inspeção Municipal declara que o projeto apresentado está em conformidade com a legislação sanitária.

Jaguari/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

---

Assinatura/Carimbo

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO VI**

**FORMULÁRIO 06**

**REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA DE IMPLANTAÇÃO DO PROJETO**

**Ilustríssimo Senhor**

**Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM**

\_\_\_\_\_,  
portador(a) da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_,  
inscrita no CPF/MF sob nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado no Município de  
\_\_\_\_\_, CEP.: \_\_\_\_\_ na Rua \_\_\_\_\_  
nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_

responsável legal (proprietário ou preposto), vem pela presente solicitar **vistoria prévia** do seu terreno/prédio visando a construção/reforma de estabelecimento para Registro nesse Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

Localização do terreno/prédio: \_\_\_\_\_

Nestes termos,  
Aguarda deferimento.

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**  
**ANEXO VII**

**FORMULÁRIO 07**

**REQUERIMENTO DE VISTORIA DE APROVAÇÃO SANITÁRIA DO  
ESTABELECIMENTO E EQUIPAMENTOS**

**Ilustríssimo Senhor**

**Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM**

\_\_\_\_\_  
portador(a) da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_,  
inscrita no CPF/MF sob nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado no Município de  
\_\_\_\_\_, CEP.: \_\_\_\_\_ na Rua \_\_\_\_\_  
nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_  
responsável legal (proprietário ou preposto), vem pela presente solicitar **vistoria de aprovação**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

do estabelecimento visando certificado de Registro nesse Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Nestes termos,  
Aguarda deferimento.

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**  
**ANEXO VIII**

**FORMULÁRIO 08**

**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

**Nome:** \_\_\_\_\_

**Formação:** \_\_\_\_\_

**Endereço residencial:** \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Complemento:

\_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ e-mail:

**Endereço profissional:** \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Complemento:

\_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ e-mail:

**Documentos:**

RG: \_\_\_\_\_, Órgão Exp: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

CPF/MF: \_\_\_\_\_, Registro Profissional: \_\_\_\_\_

Diplomado pela: \_\_\_\_\_

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO IX**

**FORMULÁRIO 09**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Declaro que estou ciente:

Que, a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio ambiente, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que, para a confecção dos rótulos dos produtos da empresa deverá ser encaminhado solicitação (modelo próprio) ao Serviço de Inspeção Municipal a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Declaro, por fim, que estou ciente das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, em especial, da Lei Municipal nº 3.264, de 28.12.2018 e do Decreto Executivo nº 001/2019, bem como das demais normas sanitárias federal e estadual.

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

---

Assinatura/Carimbo

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO X**

**FORMULÁRIO 10**

**CERTIFICADO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

O MUNICÍPIO DE JAGUARI, através da Secretaria de Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente / Serviço de Inspeção Municipal - SIM, nos termos da Lei Municipal nº 3.264, de 28.12.2018, regulamentada pelo Decreto Executivo nº 001/2019, confere neste ato oficial, o REGISTRO no Serviço de Inspeção Municipal, a:

---

(razão social)

---

(nome fantasia)

---

(CPF/CNPJ)

---

(localidade/estado)

**Número do Registro:** \_\_\_\_\_ **Validade: 04 (quatro) anos.**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

Fica assim certificado, a partir desta data, o registro \_\_\_\_\_  
(classificação do estabelecimento), tornando os seus produtos aptos para a comercialização no município.

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Secretário de Agricultura**

\_\_\_\_\_  
**Médico Veterinário - SIM**

\_\_\_\_\_  
**Prefeito Municipal**

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**

**ANEXO XI**

**FORMULÁRIO 11**

**CERTIFICADO DE REGISTRO EXPERIMENTAL NO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

O MUNICÍPIO DE JAGUARI, através da Secretaria de Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente / Serviço de Inspeção Municipal - SIM, nos termos da Lei Municipal nº 3.264, de 28.12.2018, regulamentada pelo Decreto Executivo nº 001/2019, confere neste ato oficial o REGISTRO EXPERIMENTAL no Serviço de Inspeção Municipal, a:

\_\_\_\_\_  
(razão social)

\_\_\_\_\_  
(nome fantasia)

\_\_\_\_\_  
(CPF/CNPJ)

\_\_\_\_\_  
(localidade/estado)

**Número do Registro:** \_\_\_\_\_ **Validade: 02 (dois) anos.**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

Fica assim certificado, que esta empresa está registrada, **em caráter experimental**, neste Serviço de Inspeção Municipal, com atividade de \_\_\_\_\_

em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, tendo como responsável técnico o/a Sr./Sra

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Secretário de Agricultura**

\_\_\_\_\_  
**Médico Veterinário - SIM**

\_\_\_\_\_  
**Prefeito Municipal**  
**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**  
**ANEXO XII**

**FORMULÁRIO 12**

**REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO,  
DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Sr. Coordenador do SIM:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do SIM.

**1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

SIM do estabelecimento:	Nº de sequencial do produto:
Razão social:	
CNPJ:	Classificação do estabelecimento:





Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

<b>TOTAL</b>		

**5. AUTENTICAÇÃO**

<b>DATA</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>

**6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO** (descrever todas as operações)

--



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

--

**AUTENTICAÇÃO**

<b>DATA</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>

**7. CONTROLE DE QUALIDADE**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

--

**AUTENTICAÇÃO**

<b>DATA</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>

**8. ESTOCAGEM E TRANSPORTE**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

--

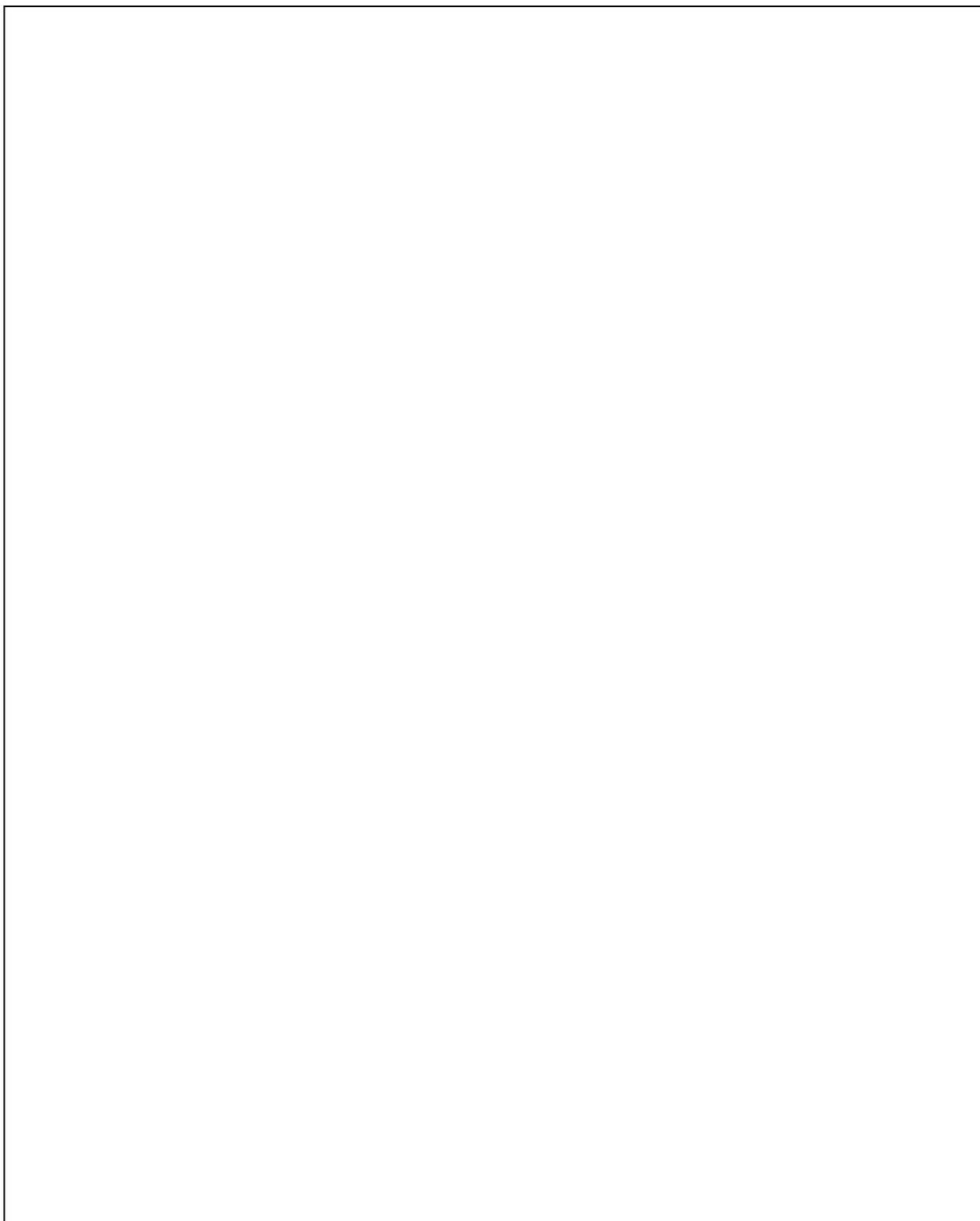
**AUTENTICAÇÃO**

<b>DATA</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>

**9. CROQUI DE RÓTULO**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**



**10.RÓTULO FINAL:**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

[Empty rectangular box for stamp or signature]

**AUTENTICAÇÃO**

<b>DATA</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>

**11.ÁREA RESERVADA AO FISCAL DO SIM:**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

**I - REFERÊNCIAS LEGAIS (RESERVADO AO SIM/SDA)**

DOU CONFORMIDADE ÀS INFORMAÇÕES PRESTADAS PELO INTERESSADO NESTE FORMULÁRIO; COM RELAÇÃO AO DESCRITO NO PEDIDO ATESTO QUE:

- |   |  |                                     |
|---|--|-------------------------------------|
| A. O modelo apresentado é apresentado em        | <input type="checkbox"/> Croqui Impresso | <input type="checkbox"/> Rótulo     |
| B. A denominação de venda do produto            | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| C. A lista de ingredientes                      | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| D. A informação Nutricional                     | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| E. O Conteúdo Líquido                           | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| F. A Identificação de Origem                    | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| G. A Data de Fabricação                         | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| H. A Identificação do Lote                      | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| I. A Data de Validade                           | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| J. O Carimbo Oficial do S.I.M.                  | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| K. O CNPJ e a Inscrição Municipal               | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| L. A Expressão "INDUSTRIA BRASILEIRA"           | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| M. A expressão indicando a forma de conservação | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |
| N. A Expressão "REGISTRADO NO SIM/SDA SOB O N°" | <input type="checkbox"/> Consta          | <input type="checkbox"/> Não Consta |

**II – PARECER TÉCNICO (RESERVADO AO SIM/SDA)**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

DESCRIÇÃO

**IV – TERMO DE CIÊNCIA DO PARECER TÉCNICO ( RESERVADO AO SIM/SDA)**

CARIMBO E ASSINATURA DA  
AUTORIDADE SANITÁRIA  
COMPETENTE

7. DATA DA CIÊNCIA DESTE  
PARECER TÉCNICO PELO  
RESP. LEGAL DO  
ESTABELECIMENTO

CARIMBO E ASSINATURA  
DO RESP. LEGAL OU  
TÉCNICO DO  
ESTABELECIMENTO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

## **ANEXO XIII**

### **FORMULÁRIO 13**

#### **SOLICITAÇÃO DE CONFECCÃO DE RÓTULO**

Número da solicitação: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

Número de registro no S.I.M: \_\_\_\_\_

Número do registro do produto: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

Quantidade de rótulos: \_\_\_\_\_

O estabelecimento acima descrito vem solicitar a liberação da confecção de rótulo no Serviço de Inspeção Municipal, conforme dispõe a legislação, para o produto e quantidades acima estabelecidos .

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal

**DECRETO EXECUTIVO N.º 001/2019**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**

## **ANEXO XIV**

### **FORMULÁRIO 14**

#### **LIBERAÇÃO PARA CONFECÇÃO DE RÓTULO**

O Serviço de Inspeção Municipal autoriza o estabelecimento indústria de produtos de origem animal \_\_\_\_\_, número no S.I.M. \_\_\_\_\_, número do registro do produto no S.I.M. \_\_\_\_/\_\_\_\_ a confecção de \_\_\_\_\_ rótulos.

Jaguari/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

**Coordenador do SIM**