



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

DECRETO EXECUTIVO Nº 077/2020

Altera o Decreto Executivo Municipal nº 001/2019, que Regulamenta a inspeção e a fiscalização 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 artigo 78, inciso VII da Lei Orgânica, com fundamento no artigo 14 da Lei Municipal nº 3.264, de 28 de dezembro de 2018 e,

considerando, o Regulamento da Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal editado pelo Decreto Executivo nº 001/2019, em cumprimento a Lei Municipal nº 3.264, de 28 de dezembro de 2018 que instituiu esse serviço;

considerando, a orientação oriunda da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul no sentido de serem promovidas algumas alterações no Regulamento Municipal;

considerando, por conseguinte, a necessidade do Município em se adequar aos termos preconizados pelo serviço de inspeção estadual;

DECRETA

Art. 1º. O Decreto Executivo nº 001, de 07 de janeiro de 2019, que regulamenta a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal instituída pela Lei Municipal nº 3.264, de 28 de dezembro de 2018, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 7º. Para os fins do presente Regulamento, entende-se por:

I - produto ou derivado, o produto ou a matéria-prima de origem animal; e

II - estabelecimento de produtos de origem animal, 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. *Ficam adotados os seguintes conceitos para fins deste Decreto:*



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

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

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VI - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

VII - espécies de açougue - são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

VIII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

X - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

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

XII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

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

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

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

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

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

***XVII** - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis.*

***Art. 9º.** 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 quinze (15) 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.*



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

Art. 11. O SIM deverá ser composto por, no mínimo, dois Médicos Veterinários para exercer a fiscalização agropecuária municipal, lotados na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Jaguari - RS, com carga horária condizente para o Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. A Coordenação do SIM deverá recair dentre um dos Médicos Veterinários deste serviço, designado mediante Portaria.

Art. 12.

§ 3º. Os estabelecimentos de pequeno porte poderão seguir a Instrução Normativa nº 16, de 23.06.2015, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria.

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

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

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

§ 4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 18. *Nenhum estabelecimento que faça comércio de produtos de origem animal, no território do município de Jaguari, poderá funcionar sem estar previamente registrado no SIM, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.*

Parágrafo único. Para efeito do comércio intramunicipal, além do registro, o estabelecimento deverá atender às necessidades técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

Art. 20. *Para a aprovação de um projeto de estabelecimento junto ao SIM o interessado deve proceder na apresentação conjunta dos seguintes documentos:*

I – *requerimento, assinado pelo representante legal da empresa solicitando a aprovação do projeto, indicando a razão social, endereço completo, telefone e número de registro junto ao SIM, se houver;*

II - *requerimento de vistoria prévia de implantação do projeto;*

III - *formulário padrão para confecção do Memorial Econômico Sanitário para estabelecimentos de carnes e derivados ou Memorial Econômico Sanitário para leite, ovos, mel e seus derivados conforme roteiro assinado pelo representante legal da empresa;*

IV - *Memorial Descritivo da Construção, assinado por Engenheiro ou Arquiteto (com menção do número de inscrição no CREA) e pelo representante legal da empresa ou proprietário das instalações, constando informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto, pés-direitos das dependências, largura das portas, câmaras frias, altura dos trilhos, etc.;*

V - *Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Engenheiro ou Arquiteto, devidamente registrado no CREA;*

VI - *as plantas a seguir relacionadas, impressas, datadas e assinadas por Engenheiro ou Arquiteto e pelo representante legal da empresa ou proprietário das*



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

instalações:

- a) Planta de situação e localização (plantas do terreno, detalhando, conforme o caso, toda a área);*
- b) Planta Baixa de cada pavimento, inclusive currais, pocilgas e anexos;*
- c) Plantas de fachada e cortes longitudinais e transversais;*
- d) Planta baixa com lay-out dos equipamentos (trilhagem, mesas, plataformas, pias, etc.);*
- e) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos.*

Art. 21. *Para registrar um estabelecimento junto ao SIM o interessado deve proceder na apresentação conjunta da seguinte documentação:*

I - aprovação do Projeto do Estabelecimento;

II - solicitar a vistoria de aprovação sanitária do estabelecimento e equipamentos;

III - apresentar os seguintes documentos:

- a) requerimento ao SIM solicitando o registro do estabelecimento, indicando o CNPJ, Inscrição Estadual, endereço completo, CEP e telefone. Deve-se autenticar a assinatura em cartório;*
- b) cópia do Contrato Social da empresa e alterações ou Requerimento de Empresário Individual (deve ser autenticado e com carimbo da Junta Comercial do Rio Grande do Sul – JUCERGS);*
- c) comprovante do CNPJ /CPF;*
- d) comprovante da Inscrição Estadual;*
- e) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Responsável Técnico, registrado no respectivo conselho;*
- f) Alvará de Localização (documento expedido pela Prefeitura Municipal, autorizando a construção/funcionamento do estabelecimento no terreno indicado);*
- g) Registro de Relacionamento dos Produtos, com memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal;*
- h) Licença de Operação da FEPAM ou Municipal. (A atividade econômica informada deverá estar relacionada à fabricação de produtos de origem animal conforme classificação do Estabelecimento);*
- i) Certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação (BPF) constando carga horária e conteúdo programático;*
- j) Comprovante de pagamento de Taxa de Registro de Estabelecimento;*
- k) Laudo original de análise de água (físico-químico e microbiológico) de acordo com a legislação vigente (A coleta das amostras de água deve ser*



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

realizada ou acompanhada pelo serviço oficial de inspeção municipal, que emitirá o requerimento e lacrará as amostras):

- 1) Físico-químico: pH, cloretos, sólidos totais, dureza total, matéria orgânica e turbidez – validade de seis meses; e*
- 2) Microbiológico: coliformes totais e fecais, contagem de bactérias heterotróficas – validade de dois meses.*

Parágrafo único. O detalhamento da documentação necessária para a adesão ao SIM, juntamente com seus respectivos formulários, serão descritos e disponibilizados em normas complementares.

Art. 22. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Serviço de Inspeção Municipal emitirá o Título de Registro e o Alvará de Funcionamento do SIM.

§ 1º. No Título de Registro constará o número de registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

§ 2º. O início das atividades dos estabelecimentos fica condicionado à entrega do Alvará de Funcionamento do SIM.

§ 3º. O Título de Registro e o Alvará de Funcionamento do SIM serão condicionados à regularização do Alvará de Localização da empresa e o pagamento da Taxa do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 22-A. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 24.

§ 4º. A solicitação de renovação de alvará deverá ser feita nos 30 dias que antecedem a data de vencimento do mesmo, sob pena da aplicação das penalidades e sanções cabíveis.

Art. 28.

§ 1º. REVOGADO

Art. 65.

VI - comunicar ao SIM, com antecedência mínima de trinta e seis (36) 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;

XX - apresentar, mensalmente, até o décimo (10º) dia do mês subsequente, o



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

Relatório Mensal de Produção, contendo todos os dados da produção (tipo, quantidade, data) e o Relatório de Controle Mensal de Recebimento de Matéria-prima, com cópia das notas fiscais dos produtos, para aqueles que adquirem matéria-prima fora da do estabelecimento;

XXI - quando solicitado, entregar documentação no prazo estabelecido.

Art. 70.

§ 1º. 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).

§ 2º. Os estabelecimentos que tenham equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) e/ou Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF) não poderão receber matéria-prima de estabelecimentos com nível de inspeção inferior à sua equivalência.

Art. 70-A. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 108.

XIV - constar a informação “ALÉRGICOS: CONTÉM _____”, devendo indicar o(s) componente(s) alérgeno(s), quando houver.

Art. 149.

§ 5º. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 166.

I - Multa leve: correspondente a quatro (04) Valores de Referência Municipal (VRM):

.....
z) por não solicitar a renovação do alvará do Serviço de Inspeção Municipal no prazo exigido.

II - Multa moderada: correspondente a oito (08) Valores de Referência Municipal (VRM):

.....
III - Multa grave: correspondente a cinquenta (50) Valores de Referência Municipal (VRM):

.....
IV - Multa gravíssima: correspondente a cem (100) Valores de Referência



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE JAGUARI

Municipal (VRM):

.....
Art. 180. *O Auto de Infração, juntamente com o Histórico da Infração, deve ser remetido ao Médico Veterinário responsável pela primeira instância do processo administrativo, a depender do estabelecimento autuado.*

Art. 181. *A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Prefeitura Municipal de Jaguari, na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, dirigida ao Médico Veterinário responsável pela primeira instância, no prazo de quinze (15) dias consecutivos, contados da data da cientificação oficial.*

Art.189-A. *Através de instruções expedidas pelo SIM serão fixadas as atribuições de seus servidores junto aos estabelecimentos industriais, bem como os seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados. ”*

Art. 2º. Ficam revogados os Anexos I a XIV constantes do Decreto Executivo nº 001, de 07 de janeiro de 2019.

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE JAGUARI, 31 DE JULHO DE 2020.

ROBERTO CARLOS BOFF TURCHIELLO,
Prefeito do Município de Jaguari.

REGISTRADO NO LIVRO N.º ÀS FLS.
E PUBLICADO NO ÁTRIO DO CENTRO ADMINISTRATIVO
EM: 31 / 07 / 2020.

CEVY RINALDO TAMBARA FILHO,
Secretário de Administração.