

DECRETO Nº 1972, DE 06 DE SETEMBRO DE 2018

"Regulamenta a Lei Municipal nº 1766, de 05 de Setembro de 2018, que Cria, Institui e Dispõe Sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Origem Animal e dá Outras Providências"

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas, e na Lei Orgânica do Município, regulamentando a Lei Municipal nº 1766, de 05 de Setembro de 2018.

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Boqueirão do Leão, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 1766, de 05 de Setembro de 2018, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura sob a supervisão do Departamento de Inspeção Sanitária de Origem Animal do CISVALE – Consórcio Intermunicipal de Serviços do Vale do Rio Pardo - DIS\CISVALE.

§ 1º - A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Boqueirão do Leão, em relação às condições higiênico-sanitárias a ser preenchida pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais este último em caráter complementar, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinado ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

§ 2º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos destinados a alimentação humana e subprodutos para fins de alimentação animal.

§ 3º - Poderão se registrar no SIM qualquer estabelecimento que atenda a legislação vigente, e ao SUSAF poderão se registrar somente estabelecimentos com área de produção com até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) no momento do registro, sendo permitida sua expansão, posteriormente.

Art. 3º - Ficará a cargo do responsável pelo SIM, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste decreto, em consonância com parecer técnico do fiscal do SIM sob a orientação do DIS\CISVALE;

§ 1º - O cargo de Coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário concursado, designado através de Portaria pelo Gestor Municipal;

§ 2º - Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM terá disponibilidade de um carro oficial sempre que necessário designado às atividades de inspeção sanitária nos estabelecimentos;

§ 3º - Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

I - A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

II - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

III - As análises laboratoriais;

IV - A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens destes e outros produtos de origem animal;

V - Fiscalização e execução de autos de infração;

VI - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação de seus projetos e produtos, onde para efeitos sinérgicos o SIM estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Parágrafo único - Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Capítulo X.

Art. 5º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º - A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente com a presença imprescindível do Médico Veterinário em estabelecimentos durante suas atividades, que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais de açougue para realização da inspeção “ante e pós morte”;

§ 2º - Nos estabelecimentos sem abate, a presença do Médico Veterinário se dará em caráter periódico de acordo com a categoria do produto, horário de funcionamento dos estabelecimentos, volume de produção e avaliação do risco para a saúde animal e para a saúde pública.

§ 3º - A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo quinzenal, conforme artigo 5º da IN 06\2013 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos empreendimentos das categorias de carnes e derivados, EXCETO matadouros, leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, mel e cera de abelha e seus derivados durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável emitido pelo SIM e supervisionado pelo DIS\CISVALE.

Art. 6º - Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – Observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;

II - Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - Fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto a repartição arrecadadora;

IV - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V- avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate ou barcos de pescado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

VI – fornecer sala ou espaço físico, armário, mesa, arquivo, livros e outro material destinado ao SI M, para seu uso exclusivo somente em caso de matadouros\frigoríficos; nos demais tipos de estabelecimentos não é necessário podendo ficar armazenado na própria sede do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

VII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza; desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VIII - manter locais apropriados, a juízo do fiscal do SIM para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção municipal ou de retorno de centros de consumo para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos; caso contrário, é feita a condenação total e ou prevista na legislação.

IX - Manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

X - Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

§ 1º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§ 2º - Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§ 3º - Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - Os de carnes e derivados:

- a) Matadouro-Frigorífico;
- b) Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos;
- c) Entrepasto de Carnes e Derivados.

II - Os de leite e derivados:

- a) Entrepasto de Laticínios;
- b) Usina de Beneficiamento de leite;
- c) Micro Usina de Beneficiamento de Leite

d) Micro queijarias.

III - Os de pescado e derivados:

- a) Entrepasto de Pescado;
- b) Fábrica de Conservas de Pescado.

IV - Os de ovos e derivados:

- a) Fábrica de Conservas de Ovos;
- b) Granja de produção de Ovos;
- c) Entrepasto de Ovos.

V - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- a) Casa do Mel;
- b) Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas.

VI - Entrepasto e Fábrica em Supermercados e açougues.

§ 1º - O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§ 2º - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento, tais como:

I - Matadouro-frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento parcial, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial;

II - Fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento;

III - Entrepasto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

IV - Entrepasto de Laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza;

V - Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

VI - Micro Usina de beneficiamento de leite: o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos 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 2000 litros diários beneficiados;

VII - Micro queijarias: estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 500 (quinhentos) litros por dia;

VIII - Entrepasto de pescado: o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexa dependência para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento parcial ou não de subprodutos não comestíveis.

IX - Fábrica de conservas de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento parcial ou não de subprodutos não comestíveis;

X - Fábrica de conservas de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos;

XI - Granja de Produção de Ovos: o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura, oriundos de produção própria;

XII - Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XIII - Casa do Mel: o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria e/ou associados.

XIV - Entrepasto de mel e cera de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas;

XV - Entrepasto em Supermercados e similares: estabelecimento que recebe matéria prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique em alterações de sua composição química com adição de temperos como cloreto de sódio e condimentos naturais para serem comercializados no próprio estabelecimento. A competência de fiscalização dos entrepostos neste caso é do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Esta classificação de estabelecimento deve implantar programas de autocontrole e boas práticas de fabricação (BPF) e ter estrutura adequada de acordo com as normas técnicas do SIM.

CAPÍTULO III

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 8º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

I – Os estabelecimentos industriais especializados com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para consumo;

II – As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nas micro usinas de beneficiamento de leite, nas micro queijarias, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

III – Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

IV – As casas comerciais e restaurantes que produz e comercializa produtos de origem animal em suas instalações.

Art. 9º - Os estabelecimentos a que se refere o anterior receberão número de registro.

§ 1º - Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo SIM.

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

§ 3º - Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 10 - Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao fiscal do SIM solicitando Vistoria do Terreno (em caso de novas instalações a serem construídas);

II - Requerimento ao gestor municipal para solicitação de registro;

III - Requerimento do industrial pretendente, dirigido no qual o empreendedor solicita ao SIM análise do Projeto, após emissão de Laudo de Inspeção do terreno com parecer favorável;

IV - Memorial Econômico-Sanitário;

V - Memorial descritivo da construção;

VI - RT ou RRT do responsável pelo projeto da construção;

VII - Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo SIM);

VIII - Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

IX - Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

X - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;

XI - Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100;

XII - Fluxograma de produção;

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

XIV - Termo de Livre Acesso;

XV - Licenciamento Ambiental vigente;

XVI - Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;

XVII - Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde Nº. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la;

XVIII - Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação.

XIX - Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de seis meses a contar da data do registro definitivo);

§1º Poderá, a ser solicitado a critério do SIM no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

§2º O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XX, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

a) Água de abastecimento;

b) Águas residuais;

c) Controle de pragas;

d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);

e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;

f) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;

g) Abate humanitário (para matadouro-frigorífico);

h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

Art. 11 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "PROJETO APROVADO SIM" ou "REFORMA APROVADA SIM" ou "APROVADO", onde o requerente pode dar início às obras. É obrigatório aprovar o projeto previamente a execução de reforma, ampliação e remodelação.

§ 1º - Os carimbos terão tamanho padronizado através de instrução normativa.

§ 2º - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art. 12 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM sob orientação do DIS\ CISVALE a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único - Depois de deferido, compete ao SIM instalar assim que possível a inspeção no estabelecimento.

Art. 14 - O Registro somente será concedido pelo SIM aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único - No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF-RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

Art. 15 - A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao SIM;

II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III - Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial, e ou no caso de agroindústrias familiares, comprovante de inscrição estadual e cópia do CPF acompanhando documento oficial com foto;

IV - Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

V - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;

VI - Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VII - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob restrito controle e fiscalização local.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Art. 16 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

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

§ 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

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

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

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 - Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I - Localização preferencialmente em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para a cidade;

II - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

III - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV - Facilidade de acesso;

V - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;

VI - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII - Facilidade na delimitação da área.

§ 1º - A construção e implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

§ 2º - A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§ 3º - Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

§ 4º - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

§ 5º - dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às Boas Práticas de Fabricação.

Art. 18 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§ 1º - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

§ 2º - Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

§ 3º - Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§ 4º - Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§ 5º - A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 19 - As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas publicadas através de instrução normativa e elaboradas em conjunto com médicos veterinários do SIM dos municípios consorciados.

I - Localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com área compatível com o volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de Matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, acondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III - possuir ambiente interno fechado com área suja e limpa quando o estabelecimento estiver instalado anexo a residência, deve possuir acesso independente assim como banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV - Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V - Possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - Possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII - dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - Possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X - Dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

XI - dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;

XII - dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM;

XIII - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XIV - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XV- Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção, estas serão constituídas de lavador de botas, pias com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas de papel de material não reciclado, cestas coletoras de papel com tampas acionadas sem contato manual e sanitizante.

Parágrafo único - Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas do Serviço de Inspeção Estadual.

CAPÍTULO V INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20 - Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Boqueirão do Leão, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

§ 3º - A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§ 4º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em fábrica de laticínios ou entreposto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

Art. 21 - As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Boqueirão do Leão, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

§ 1º - As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica.

§ 2º - A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica.

§ 3º - As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (CISPOA) e federal (SIF), respectivamente.

CAPÍTULO VI DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 22 - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir, obedecendo a legislação vigente para cada espécie.

Art. 23 - Será permitido o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

Art. 24 - Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único - No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico- sanitárias.

Art. 25 - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais pendurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 26 - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 27 - O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, após o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 28 - 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 e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1º - Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com o Parágrafo Segundo do Art. 10 deste decreto.

§ 2º - O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 29 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 30 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 31 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF como solicita o item e do Parágrafo Segundo do Art. 10 deste decreto.

§ 1º - Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 2º - Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.

Art. 32 - A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 33 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniforme de cor branca, protetores de cabeça (gorro, toucas ninja), calça, jaleco e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio. Este deve cobrir totalmente a roupa civil, quando utilizada por baixo do uniforme.

Art. 34 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao SIM.

Art. 35 - 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. 36 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 37 - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 38 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 39 - Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados” ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 40 - Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais.

Parágrafo único - A critério do Serviço, agroindústrias familiares de pequeno porte poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo SIM.

Art. 41 - Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 42 - Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 43 - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 44 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 45 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 46 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM, registro atualizado dos visitantes.

CAPÍTULO VIII DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 47 - Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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

Art. 48 - Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 49 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 50 - Os produtos elaborados serão obrigatoriamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 51 - A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, de acordo com Resolução Nº 01 de 19 de junho de 2001 ou legislação que venha a substituir.

§ 1º - A rotulagem e carimbagem obedecerão a legislação vigente dos diferentes órgãos regulamentadores;

Art. 51 - Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela legislação vigente dos diferentes órgãos regulamentadores ou as que vierem a substituir.

Art. 52 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes, ou seja pelo SIM.

Art. 53 - Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Parágrafo único - Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 54 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º - O carimbo oficial do SIM será de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovada pela legislação que venha a substituir.

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

CAPÍTULO IX

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 55 - A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a plena execução dos trabalhos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal para obtenção de registro no SIM e\ou da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas pretendidos, SUSAF/RS ou SISBI-POA que exigindo as seguintes condições:

I - Estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção;

II - Sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e número de abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

III - infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: Ao menos um veículo oficial encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

§ 1º - Quanto ao número de funcionários, médico veterinário e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos;

§ 2º - Sempre que possível o DIS\CISVALE deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento. As frequências serão detalhadas na metodologia de trabalho e plano de ação;

§ 3º - Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora.

CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 56 - Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

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

Art. 57 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I - Notificação/Advertência;
- II – Multa;
- III – Multa diária;
- IV – Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- V – Perda do produto, equipamento e utensílio;
- VI – Inutilização do produto;
- VII – Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VIII – Suspensão de fabricação de produto;

IX – Interdição parcial ou total do estabelecimento;

X - Suspensão das atividades;

XI – Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Parágrafo Único - Nenhuma multa pode ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e o responsável.

Art. 58 - As penalidades por infração sanitária serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

§ 1º - Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização.

§ 3º - Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

Art. 59 - As infrações sanitárias classificam-se em: Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante; Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;

Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 60 - A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores e de acordo com a capacidade produtiva de cada estabelecimento registrado no SIM. Serão fixados em UNIDADE de REFERENCIA MUNICIPAL (URM) e, será reajustada anualmente por decreto do Executivo Municipal conforme a média anual do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

I – Infrações leves: de 133 a 398 URM

II – Infrações graves: de 796 a 1.592 URM

III – Infrações gravíssimas: de 1.592 a 2.653 URM

Parágrafo único - Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa poderá ser dobrado a cada reincidência.

Art. 61 - Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I – A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;

III – Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 62 - São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;

III – A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV – Ser o infrator primário na transgressão da referida infração.

Art. 63 - São consideradas circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente na mesma infração;

II – Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;

III – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;

IV – Ter a infração consequências danosa à saúde pública;

V – Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

Parágrafo único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 64 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 65 - São consideradas infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;

II – Prestar serviços fiscalizados pelo SIM sem estar devidamente autorizado pela Secretaria da Agricultura ou outro órgão competente;

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;

VII – Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 66 - Para efeito de apreensão 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 – Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – Apresentarem-se com prazo de validade estipulado pelo fabricante expirado ou vencido;

III – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

V – Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

VI – Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 67 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações – multa no valor de 133 a 398 URM 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) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraude – multa no valor de 796 a 1.192 URM 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) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações – multa no valor de 1.592 a 2.653 URM 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;

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

c) produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente;

Art. 68 - O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou o fiscal do SIM, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

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. 69 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Gestor e ou Secretário da Agricultura e a terceira integrará o processo administrativo no arquivo do SIM.

Art. 70 - O infrator poderá protocolar defesa até 15 (QUINZE) dias após a lavratura do

§ 1º - O julgamento da defesa ficará a cargo de uma comissão de servidores públicos nomeada pelo Prefeito Municipal, contendo pelo menos 3 (três) integrantes, sendo pelo menos 2 (dois) de carreira e estáveis.

§ 2º - O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão administrativa da comissão, que será remetido ao DIS/CISVALE;

Art. 71 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no SIM.

Art. 72 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

Art. 73 - As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrita aprovada pelo SIM com remessa ao DIS/CISVALE para concordância ou não, adequando as normas previstas no presente Decreto e a legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 74 - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico- químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 75 - A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- a) a quantidade de produto processado;
- b) o resultado das análises laboratoriais anteriores;
- c) as condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- d) os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

§ 1º - As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM, na presença deste, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§ 2º - O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente através de análise do grau de risco a ser normatizada.

I – o cronograma de análises da água de abastecimento interno de qualquer tipo de estabelecimento fica definido o mínimo de: realização de 02 (duas) análises físico-química anuais, ou seja, a cada 6 meses e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais a cada 3 meses ou a critério do DIS\CISVALE;

II - O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma desta Resolução, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será autuado e terá suas atividades suspensas. O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

III - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

IV - no cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada 03 (três) meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto registrado por ano.

V - As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria prima serão realizadas a cada 06 (seis) meses ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

VI - Análises físico-químicas e pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru serão realizadas diariamente na plataforma de recebimento e uma (1) análise mensal em laboratório oficial e ou credenciado.

VII - Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (um) ano;

VIII - As análises físico-químicas e microbiológicas da água e de produtos de origem animal devem contemplar as análises estabelecidas na Resolução nº 001/2015 de 11/11/2015 da SEAPA, a que vier a substituí-la e/ou alterada e, quando houver complementação, pelas RTQIS. Dentro desta relação deverão ser definidas pelo SIM as informações que o mesmo julgar necessário.

§ 3º - O Serviço de Inspeção Municipal, sob orientação do DIS/CISVALE poderá a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previsto no cronograma de análises.

§ 4º - A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do SIM.

§ 5º - O SIM sob a orientação do DIS/CISVALE poderá solicitar outros tipos de análise como sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também da matéria-prima e do produto final.

Art. 76 - Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise físico-química ou microbiológica não conforme do produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto proibida, devendo o estabelecimento manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao fiscal do SIM para acompanhamento da inutilização, devendo ainda o estabelecimento, obrigatoriamente, realizar uma revisão das Boas Práticas de Fabricação junto ao responsável pelo controle de qualidade devendo ao fim apresentar ao SIM as ações corretivas adotadas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento juntamente com a solicitação de produção de um novo lote que terá novamente amostra coletada e submetida a nova análise após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

§ 1º - A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos pelo SIM onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

Art. 77 - Serão acrescidas solicitações de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção e posterior apreensão de três lotes do produto em questão, constituindo-se estas análises no primeiro “teste para liberação” ou “TL”.

Parágrafo único - A produção e a comercialização do produto ficam autorizadas mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório nos três lotes analisados no “TL”.

Art. 78 - Com o aparecimento de algum lote não conforme no “TL” cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a penalidade de multa por “TL” não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do “TL” em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos “TL”, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

§ 1º - O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um “TL” em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

§ 2º - Após a suspensão das atividades, cada “TL” não conforme terá a sua multa dobrada em relação à anterior.

§ 3º - A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM.

Art. 79 - Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e outros que venham a ser publicados.

Art. 80 - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será autuado.

§ 1º - No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo SIM em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

§ 2º - No caso de nova reincidência de não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo SIM.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 81 - Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao fiscal do SIM para posterior autorização para visualização e acesso. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do fiscal do SIM.

Parágrafo único - Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo, o Secretário da pasta e o DIS/CISVALE.

Art. 82 - Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), CISPOA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal) e SIM. (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no Art. 67, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 83 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 84 - Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – Princípios básicos ou composição centesimal;

III – tecnologia do produto.

Art. 85 - Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em conjunto com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 86 - O estabelecimento responderá legal e juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênicos sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 87 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão orientados e supervisionados pelo Departamento de Inspeções Sanitárias de Origem Animal do DIS\CISVALE, por meio de sua equipe técnica, ficando o CISVALE e SIM autorizados a editar atos complementares normativos que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço a fim da celeridade do processo.

Art. 88 - Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

Art. 89 - Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos deverá ser entregue em três vias.

Art. 90 - As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 91 - O DIS/CISVALE tem por objetivo principal supervisionar e orientar os serviços de inspeções sanitárias de origem animal dos municípios consorciados.

Art. 92 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 9.088, de 23 de março de 2016, e Decreto Municipal nº 9.249, de 06 de outubro de 2016.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO,
em 06 de Setembro de 2018.

PAULO JOEL FERREIRA
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

OSMAR GHISLENI
Secretário Municipal de Administração
e Planejamento.