



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

DECRETO Nº 045/22, DE 30 DE AGOSTO DE 2022.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 1.546, DE  
08 DE AGOSTO DE 2022, QUE DISPÕE SOBRE A  
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, E DÁ OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**, no uso de suas  
atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal e de acordo com disposto na  
Lei Municipal 1.546/2022;

## **D E C R E T A:**

### **TÍTULO I**

### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

### **CAPÍTULO I**

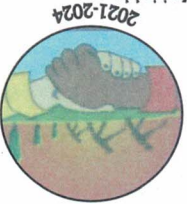
### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. Este Decreto visa regulamentar a Lei Municipal nº 1.546 de 08 de agosto de 2022, a qual dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989.

§ 1º As atividades de que trata o caput são de competência do Município e serão executadas pela Secretaria Municipal da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, do respeito ao direito internacional, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.





## **CAPÍTULO II**

### **DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal e/ou interestadual, de que trata este Decreto, são de competências do SIM, vinculado a Secretaria Municipal da Agricultura, e diretamente subordinado ao Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 3º. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto, 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 de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 4º. Ficará a cargo do Secretário Municipal de Agricultura e do Técnico Sanitário do Serviço de Inspeção Municipal fazer cumprir este decreto, também outras normas que podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 3. deste regulamento.

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

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

IV - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expõem matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis







e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos 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 conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 7º. Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 8º. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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 em laboratórios credenciado pelo SIM, ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM.

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;

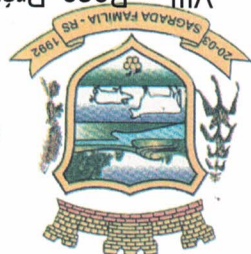
V - Animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não incluía o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - Animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;







VIII - 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;

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

X - Equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XI - Espécies de aqougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - Limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - 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;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo 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;

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

XVIII - 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;

XIX - Rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção,



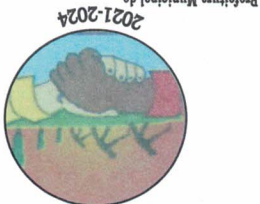




distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;  
XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; e  
XXI - 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 inspeção será realizada em caráter permanente ou periódico.  
§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post morte, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 12.  
§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos.  
§ 3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o §2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:  
I - inspeção ante morte e post morte das diferentes espécies animais;  
II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;  
III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;  
IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;  
V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;  
VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;  
VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;







VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XIV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 11. A periodicidade e os procedimentos de inspeção e de fiscalização, poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 12. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Técnico Sanitário com formação em Medicina Veterinária e do Auxiliar de Inspeção os quais devem estar devidamente lotados no SIM.

Art. 13. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 2º Os servidores do SIM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embarago ao desempenho de suas atividades.

## TÍTULO II

### DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção municipal, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;







Art. 17. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado;

## DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCAO E DERIVADOS

### CAPÍTULO II

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 do decreto nº 9.013/2017 pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

Art. 16. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos

II - unidade de beneficiamento de carne 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

carne, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

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

## DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

### CAPÍTULO I

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem.







Art. 18. Os estabelecimentos de ovos 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, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

§ 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.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em

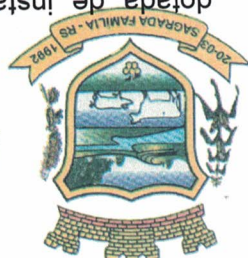
## DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

### CAPÍTULO III

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º 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 produtos de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.







unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

#### CAPÍTULO IV

### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19º. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; 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 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 unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

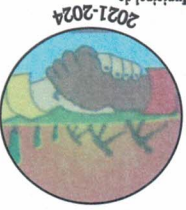
§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a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

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

#### CAPÍTULO V

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados







Art. 22. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos

## DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

### CAPÍTULO I

## DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

### TÍTULO III

danificada.

primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos específicas para a realização dessa atividade.

acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento realização de reinspeção.

conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem II - casa atacadista.

I - entreposto de produtos de origem animal; e

Art. 21. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

## DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMazenAGEM

### CAPÍTULO VI

desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, ao produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

em:

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL







# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

industrializados de origem animal deve estar registrado no SIM, exceto aqueles que possuem registros no Departamento de inspeção de produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Sul – DIPOA ou no Serviço de Inspeção Federal - SIF.

Art. 23. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 24. O processo de aprovação do projeto e do registro junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

Para Aprovar o projeto:

- I - Requerimento ao SIM solicitando aprovação do projeto;
- II - Certidão de Zoneamento, quando em área urbana;
- III - Memorial Descritivo da construção, assinada por engenheiro ou Arquiteto;
- IV - Memorial Econômico Sanitário, assinada pelo Responsável Técnico da empresa;
- V - Plantas baixas de todos os prédios com lay-out dos equipamentos;
- VI - Plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

VII - Cronograma de execução da obra;

VIII - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo Único – Os estabelecimentos que se enquadraram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

Para solicitar o Registro:

- I - Requerimento ao SIM, solicitando a vistoria;
- II – Documentos dos responsáveis da empresa (RG e CPF);
- III - Cópia do contrato social da empresa; CNPJ; Inscrição Estadual e/ou Talão de Produtor;
- IV - Cópia do contrato de Prestação de serviço do responsável Técnico e/ou Anotação de Responsabilidade Técnica - ART;
- V - Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação dos manipuladores de alimentos;
- VI - Alvará de localização, quando em área urbana;
- VII - Análise físico-química da água (pH, cloretos, matéria orgânica, sólidos totais, dureza e turbidez)
- VIII - Análise Microbiológica da água (coliformes totais e termotolerantes)







IX - Licença do Órgão Ambiental correspondente;

X - Registro de Rótulos;

XI - Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras normas e legislações sanitárias que venham a ser estabelecidas;

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada inspeção prévia para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por profissional do SIM. As alterações exigidas terão um prazo de um ano para serem implantadas e receberão um "Registro Provisório".

XII - Manual de Boas Práticas de Fabricação;

§ 1º O Manual de Boas Práticas a que se refere o inciso XII, do caput poderá ser apresentado até o prazo de 30 dias a contar da data do registro definitivo.

Art. 25. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado e de outros órgãos de normatização técnica quando aplicáveis ao município.

Art. 26. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Técnico do SIM emitirá o título de registro de industrialização de produtos de origem animal, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Art. 27. Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM, no caso das inspeções permanentes.

Art. 28. 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. 29. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.







Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

# **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**

Art. 30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 31. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será recolhida a rotulagem.

Art. 32. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado à autoridade competente do Município e, quando for o caso, à autoridade federal ou estadual.

## **CAPÍTULO II**

### **DA TRANSFERÊNCIA**

Art. 33. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 34. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.







- Art. 35. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM.
- Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.
- Art. 36. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das 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;
  - IV - pátio e vias de circulação pavimentados de forma que não permitam a propagação de poeira e perímtero 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 que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e 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

## **DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

### **CAPÍTULO I**

## **DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

### **TÍTULO IV**

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br







equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

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 e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas 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 de calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

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 de produtos comestíveis;

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;

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

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações







sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;  
XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias, nos estabelecimentos de inspeção permanentes; XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos; XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos refrigeradores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;  
XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis quando for o caso;  
XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais quando a norma técnica assim o determinar;  
XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;  
XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;  
XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando for o caso;  
XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 37. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:  
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;  
II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos ou outro método aprovado pelo agente ambiental competente;  
IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais ou contrato com empresa terceirizada que realize este trabalho de desinfecção de veículos;  
V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.  
Parágrafo único. 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. 38. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:  
I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;  
II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;





Art. 39. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a cópia e para a classificação dos ovos.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II - 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 unidade de beneficiamento de leite e derivados será responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 41. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênicas sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 42. 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. 43. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a produção estabelecida pela capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 44. 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. 45. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênicas-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto. Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

Art. 46. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## CAPÍTULO II

### DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 47. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 48. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 49. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle

integrado de pragas e vetores.

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

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

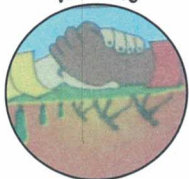
Art. 50. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 51. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários

devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes







Art. 60. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não

de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 59. 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

Art. 58. 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. 57. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 56. O SIM determinará, sempre que necessário, 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. 55. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 54. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 53. 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, áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitando as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem 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. 52. 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.

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

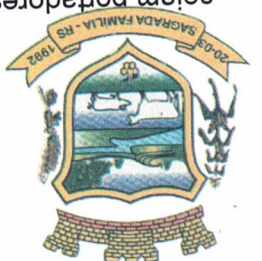
riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**







sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 61. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 62. 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 ou de água do mar limpa.

Art. 63. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 64. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 65. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 66. 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 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA.

### CAPÍTULO III

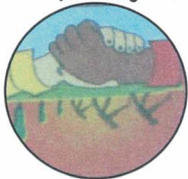
## DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo SIM;







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 consumidor; e

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 em normas complementares;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e do estabelecimento;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de complementares;

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

X - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação de suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

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 VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

laboratórios;

VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos requeriam certificação sanitária.

industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de SIM, com antecedência mínima de vinte e quatro horas (de dias úteis), a realização de VI - nos estabelecimentos de abate de animais de aquegue deverão comunicar ao em normas complementares;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido meses subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada trabalhos de inspeção e fiscalização;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br







registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM. § 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local. § 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art. 68. 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 BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. § 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º. § 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. 69. 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 jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite

Art. 70. 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 fiscalização.

Art. 71. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica. § 1º O responsável técnico deverá possuir curso superior e estar devidamente registrado no seu respectivo conselho de classe.







§ 2º O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 72. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção municipal, estadual ou federal.

Art. 73. 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. 74. 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;
  - III - tenham assegurada 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 V

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

#### CAPÍTULO I

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 75. O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e 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 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. 76. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no 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.







# **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** **PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

Art. 77. A inspeção ante morte, de abate e post mortem, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Art. 78. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária ante morte 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,

ou a que vier lhe suceder, obedecendo à legislação vigente para cada espécie.  
§ 1º 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), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) 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 pecuniária, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 79. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos origem animal, que serão realizadas em laboratório, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que dispõe acerca do Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.  
§ 1º Os parâmetros legais para produtos, físico-químicos e microbiológicos, encontram-se nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ - de Produtos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou ainda na RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e na IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019.  
§ 2º as análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal terão caráter oficial e serão realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos.

Art. 80. 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:

I - a quantidade de produto processado;

II - o resultado das análises laboratoriais anteriores;

III - as condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento; e

IV - os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

§ 1º As coletas oficiais devem ser realizadas pelo Técnico Sanitário ou pelo Coordenador do SIM, mediante o preenchimento de solicitação oficial de análise, na qual deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e do lacre

aposto na amostra.

§ 2º O cronograma da realização das análises laboratoriais ocorrerá com a seguinte

periodicidade:

I - para o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecida a realização de, no mínimo, 1 (uma) análise físico-química anual e 2 (duas) análises

microbiológicas anuais.

II - para o cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecida a realização de, no mínimo, 1 (uma) análise microbiológica a cada três meses e 1 (uma) análise físico-química por ano, conforme o número de produtos registrados no SIM;

a) estabelecimento com 1 (um) a 10 (dez) produtos registrado, será analisado 1

(um) produto;

b) estabelecimento com 11 (onze) a 20 (vinte) produtos registrado, será analisado 2

(dois) produtos;

c) estabelecimento com mais de 21 (vinte e um) produtos registrados, será

analisado 3 (três) produtos;

III - para o cronograma de análises de ovos fica estabelecida a realização de, no

mínimo, 2 (duas) análises microbiológicas por ano; e

IV - para o cronograma de análises de mel será realizada 1 (uma) análise físico-

química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 1 (uma) análise

por ano.

§ 3º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises da água e análises dos produtos de origem animal microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstos no cronograma de análises, sempre

que houver parecer fundamentado do Coordenador do SIM apontando para a possibilidade de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento;

§ 4º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme possibilidade de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento;

§ 5º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, sempre que houver parecer fundamentado do Coordenador do SIM apontando para a possibilidade de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento.







# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

Art. 81. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será notificado, sendo inutilizado o lote cuja amostra foi considerada imprópria para consumo, devendo o estabelecimento manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao SIM para ser inutilizado. Poderá ser dado outro destino adequado a critério do SIM, para os produtos remanescentes do mesmo lote ainda armazenados no estabelecimento. O estabelecimento também fará obrigatoriamente uma revisão das práticas de fabricação pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico, que deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º O estabelecimento ficará proibido de fabricar o produto em questão, em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

§ 2º Após a revisão das práticas de fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra do produto, o qual será produzido unicamente para análise. A quantidade a ser produzida e o dia da produção será definido em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico sanitário do SIM. Se essa análise apresentar-se dentro dos padrões, a produção será retomada, caso contrário, a produção permanecerá suspensa. A análise que trata este parágrafo será somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros ensaios que o SIM julgar necessário.

§ 3º A produção do produto mantida suspensa na forma do parágrafo anterior, permanecerá suspensa até que a análise de 3 (três) lotes consecutivos do produto, que será produzido unicamente para análise, esteja em conformidade com os padrões legais vigentes. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo

estabelecimento e o técnico do SIM.

§ 4º Se os resultados das análises dos 03 (três) lotes estiverem dentro dos padrões, a fabricação do produto será liberada. Caso contrário, o estabelecimento deverá produzir mais 3 (três) lotes para análise, nas mesmas condições do parágrafo anterior. § 5º A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM. O prazo poderá ser maior para aqueles produtos com período de maturação de 60 (sessenta) dias ou mais.

Art. 82. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes será notificado para que corrija a irregularidade e obrigatoriamente fará uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o







estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade microbiológica da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra da água para análise microbiológica completa. Se essa análise apresentar-se em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.

§ 2º A empresa que tiver suas atividades suspensas, somente será liberada após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes.

§ 3º Caso somente os parâmetros físico-químicos da análise prevista no parágrafo anterior estejam em desacordo com os padrões legais vigentes, as atividades poderão ser liberadas, a critério dos técnicos do SIM, devendo ser seguidos os critérios conforme art. 83.

§ 4º Quando for encontrada grande quantidade de coliformes termotolerantes, poderá ser realizado pelo estabelecimento o monitoramento de cistos de *Giardia* spp. e oocistos de *Cryptosporidium* spp. nos pontos de captação de água, a critério dos fiscais do SIM.

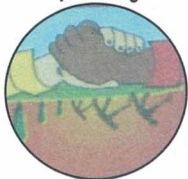
Art. 83. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise físico-química da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes fará obrigatoriamente uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Parágrafo único. Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade físico-química da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra de água de abastecimento interno para análise, sendo que outros requisitos físico-químicos e microbiológicos poderão ser incorporados na análise. Se essa análise apresentar-se em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado e poderá ter suas atividades suspensas, a critério dos técnicos do SIM.

Art. 84. A segunda análise oficial ou as análises oficiais conseguintes para retorno da produção do produto ou das atividades do estabelecimento, descritas nos artigos 81, 82 e 83, sendo estas análises em desacordo com o padrão legal vigente e pertencentes ao mesmo ciclo no cronograma de análises oficiais, não acarretarão em auto de infração.

Art. 85. No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes e que indiquem adulteração, fraude ou falsificação, será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso, poderá gerar a suspensão das atividades ou outras medidas, a critério do SIM.

Parágrafo único. Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a





## TÍTULO VI

### DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

#### CAPÍTULO I

##### DA EMBALAGEM

Art. 86. Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

§ 1º Entende-se por embalagem primária o invólucro que está em contato direto 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. 87. 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. 88. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pela ANVISA.

Art. 89. Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

#### CAPÍTULO II

##### DA ROTULAGEM

Art. 90. 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, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contêntores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 91. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e







identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

Art. 92. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

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

Art. 93. Para definições não constantes neste Decreto, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura, a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou as que vierem a lhes suceder.

Art. 94. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial, CNPJ e endereço ou
- III - nome do produtor rural, CPF e endereço;
- IV - número da inscrição estadual;
- V - carimbo oficial do SIM;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VIII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - indicação do número de registro do produto no SIM e do número de registro do estabelecimento;
- X - classificação do estabelecimento, conforme este Regulamento;
- XI - expressão "Indústria Brasileira";
- XII - instruções sobre a conservação do produto;
- XIII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XIV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
- § 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão







"Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 2º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 3º Nos casos de que trata o 2º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 95. Poderá ser exigida a inscrição "Proibida a venda fracionada", em determinados produtos a critério do SIM visando assegurar a saúde pública ou os interesses do consumidor.

Art. 96. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 97. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

§ 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. 98. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.







§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 99. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo 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 Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.  
§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 100. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratis, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.  
§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.  
§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 101. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.  
Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.  
Art. 102. 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, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.







Art. 103. 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 termos 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 a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 104. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 105. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 106. 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. 107. 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. 108. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 109. Os estabelecimentos familiares de pequeno porte de processamento







artesanais, caracterizados conforme art. 4º, inciso II, do Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, ou outras legislações que venham a substituí-lo, poderão apresentar no rótulo de seus produtos artesanais a expressão "Produto Artesanal".

Parágrafo único. Outros estabelecimentos também poderão apresentar nos rótulos expressão ou identificação relacionada aos produtos artesanais, desde que comprovadamente atendam ao disposto em legislação específica

Art. 110. O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

### CAPÍTULO III

## DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 111. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 112. As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras legislações que venham a substituí-la, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspecionado", o número de registro do estabelecimento, a sigla SIM e o nome do Município "Sagrada Família".

§ 2º Para a carimbagem diretamente no produto referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

§ 3º 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.

Art. 113. Os modelos do carimbo referido no art. 94, inciso V e no art. 112, § 1º constam no Anexo I deste Decreto.

Parágrafo único. Sem causar prejuízo à legibilidade das informações, os diferentes tamanhos dos carimbos poderão ser padronizados, desde que solicitado pelo estabelecimento e autorizado pelo SIM.

## TÍTULO VII

## DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS







**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SAGRADA FAMÍLIA**

Rua 20 de Março, 99 - CEP 98.330-000 - Fones (55) 3616-9200 / 9101  
CNPJ 92.410.422/0001-53 - E-mail: pmsagrada@uol.com.br

Art. 114. Este decreto é regido pela Lei Municipal 1.546, de 08 de agosto de 2022, que estabelece infrações a legislação sanitária municipal e as devidas penalidades mediante processo administrativo sanitário quando for o caso especificado nesta lei.

Art. 115. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste decreto serão resolvidas pelo SIM com base em informações técnico científicas e nas legislações sanitárias estaduais e federais.  
Parágrafo único- Cabe ao SIM a emissão de normas complementares e dispositivos legais cabíveis, em consonância com as legislações sanitárias estaduais e federais, para a execução deste decreto.

Art. 116 – Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sagrada Família, 30 de agosto de 2022.

MARCOS DO NASCIMENTO SANTOS

Prefeito Municipal

**ANEXO I**

Modelos de carimbos do SIM – Sagrada Família

**MODELO 1:**

Formato: Circular

Medida: 2 cm

Uso: Geral para etiquetas e embalagens até 1kg

**MODELO 2:**

Formato: Circular

Medida: 3 cm

Uso: Geral para etiquetas e embalagens superiores a 1kg até 10 kg

**MODELO 3:**

Formato: Circular

Medida: 4 cm

Uso: Geral para etiquetas e embalagens superior a 10 kg







Diretrizes para os modelos 1, 2 e 3: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado, centralizado e logo abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente centralizada. O nome do município "Sagrada Família", deve ser inserida na curva superior interna do círculo. As iniciais "SIM" deve acompanhar a curva inferior interna do círculo e a expressão "SECRETARIA DA AGRICULTURA" deve estar disposta ao longo da curva superior externa;

**MODELO 4:**

Formato: Circular

Medida: 6 cm

Uso: Carimbo para carcaças

Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", inserida horizontalmente e centralizada. O nome do município "Sagrada Família", deve ser inserida na curva superior interna do círculo. As iniciais "SIM" deve acompanhar a curva inferior interna do círculo.

**MODELO 5:**

Formato: Circular

Medida: 7 cm

Uso: Etiqueta lacre para carcaças

Dizeres: idem moledo 4

