



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br  
Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS  
CNPJ: 93.539.161/0001-39

### **DECRETO MUNICIPAL Nº 2.739/2024, DE 01 DE AGOSTO DE 2024.**

*Regulamenta os serviços de Inspeção Animal de Ponte Preta - SIM- que trata da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.*

**JOSIEL FERNANDO GRISELI**, Prefeito Municipal de Ponte Preta, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe foram conferidas pela Lei Orgânica do Município de Ponte Preta, e observando a Lei Municipal Nº 1.232 de 06 de agosto de 2009, resolve:

#### **DECRETAR:**

#### **CAPÍTULO I**

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

**Art. 1º-** O presente regulamento institui as normas que regulam, em todo Município de Ponte Preta- RS a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**Art. 2º-** O serviço de Inspeção Municipal e Sanitária de produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Ponte Preta, nos termos da lei Federal nº 7889, de 23 de Novembro de 1989, e Lei Municipal Nº 1.232 de 06 de agosto de 2009, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM- vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.

**§1º-** A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas em todo o território do município de Ponte Preta em todos os estabelecimentos que realizem o abate, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e transito de quaisquer produtos de origem animal destinados 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 ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal- SISBI-POA integrante do Sistema Unificado de Atenção Agropecuária – SUASA.

**Art. 3º-** A Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal será exercida em todo o território do município de Ponte Preta, em relação às condições higiênicas sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, que compreendem qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, o mel e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

**Parágrafo Único:** A competência para realizar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e de aplicar as sanções, inclusive multas, de que trata este decreto e das leis indicadas no artigo primeiro é privativa de funcionário em exercício na Secretaria Municipal de Agricultura, detentores de graduação de Médico Veterinário e, ou na falta do médico veterinário Técnico em agropecuária, Engenheiro agrônomo, Nutricionista e, ou fiscal sanitário, devidamente capacitado para realizar a atividade e por período máximo de 30 dias. Será realizada a contratação emergencial de Médico Veterinário em caso de afastamento, atestado médico superior a 30 dias e em casos de emergência sanitária.

**Art. 4º-** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

**Art. 5º-** A secretaria da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, fiscais agropecuários da inspetoria veterinária do estado, fiscais fazendários e tributários municipais, podendo para tanto, requisitar força policial.

**Art. 6º-** Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - fazer cumprir estas normas, também outras que possam ser implantadas, desde que, por meios de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos a que se refere o Artigo 2º deste decreto.

**Art. 7º-** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, processe ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação prévia dos projetos, para tal o SIM pode estabelecer parceria com os setores de vigilância sanitária, setor de engenharia, nutricionista tanto na observância de estabelecimento, fluxograma, como na circulação, rotulagem, formulações de produtos de origem animal, deste modo intensificando e somando forças na execução de suas atividades.

**§ 1º-** Estabelecimentos ou empreendimentos, inclusive os da agricultura familiar, que já se encontrem em atividades e com estrutura implantada, sujeitos aos registros que trata o presente decreto, deverão encaminhar projetos de regularização, onde o SIM poderá flexibilizar e estabelecer condicionantes relativos ao pé direito das obras civis, distanciamento de vias públicas, condições de acesso dos produtos e colaboradores tratamentos de águas residuais, banheiros e vestiários, estabelecidos em normas técnicas próprias para a respectiva atividade, desde que, garantidas as condições de sanidade, higiene e qualidade de produtos.

**§ 2º-** Os estabelecimentos ou empreendimentos da agricultura familiar ou equivalentes com até 5 (cinco) colaboradores poderão ser licenciadas com banheiros e vestiários unissex.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administração@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 8º-** A inspeção e fiscalização previstas neste Decreto são atribuições do servidor, preferencialmente efetivo, lotado na Secretaria Municipal da Agricultura, com formação em Medicina Veterinária e quando couber de auxiliar designado com formação técnica ou superior, devidamente treinados pelo médico Veterinário responsável pelo SIM.

§ 1º- Os servidores, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos que trata o Art. 2º.

§ 2º- Para execução de suas atividades, os técnicos do SIM poderão conduzir veículos oficiais.

§ 3º- O servidor poderá solicitar auxílio das autoridades policiais no caso de risco a sua integridade física. De impedimento ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

**Art. 9º-** 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 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 e demais instrumentos fiscais cabíveis, conforme disposto neste Regulamento;

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

**Art. 10º-** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento. A frequência das inspeções periódicas poderá ser alterada a qualquer momento por Ordem de Serviço emitida pelo coordenador do S.I.M.

§ 1º A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizam operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme capacidade de recursos humanos do SIM.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 11º** 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.** Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier o substituir, no que for omissivo ou diferente nesse regulamento.

**Art. 12º** Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como seus respectivos responsáveis técnicos obrigados a:

**I** - Observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações, normas técnicas 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 quinto 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 e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

**VI** - Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;

**VII** - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;

**VIII** - 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;

**IX** - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

**X** - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

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

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

**XIII** - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

**XIV** - fornecer dados referentes a produção mensal da empresa.

§ 1º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM.

§ 2º Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, os arquivos, os rótulos, o título de registro, os carimbos oficiais de inspeção, serão recolhidos.

§ 3º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

§ 4º É vedado o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal no território do município, sem o competente registro SIM, sob pena de autuação, embargo, apreensão e inutilização.

§ 5º As indústrias e agroindústrias deverão obrigatoriamente possuir responsável técnico com formação superior preferencialmente em medicina veterinária ou ainda nutrição, engenharia de alimentos, devidamente identificado perante o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Ponte Preta – SIM.

### **TÍTULO II**

#### **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS**

**Art. 13º.** A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

**I** – de carnes e derivados;

**II** – de leite e derivados;

**III** – de pescados e derivados;

**IV** – de ovos e derivados;

**V** – de produtos de abelhas e derivados;

**VI** – Entrepasto Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Parágrafo único:** Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor (es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário a inclusão no Programa Estadual de Agricultura Familiar- PEAFF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM, tratamento diferenciado.

**Parágrafo Único:** Além desse regulamento, outros virão que por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I - Classificação do estabelecimento;
- II - As condições e exigências para registro;
- III - A higiene dos estabelecimentos;
- IV - A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- V - A inspeção e reinspeção de todos os produtos subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII - O registro de rótulos;
- VIII - As análises laboratoriais;
- IX - O transito de produtos, subprodutos e matérias primas;
- X - A çarimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- XI - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

### **CAPÍTULO I,**

#### **DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

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



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**I** - abatedouro frigorífico;

**II** - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

§ 1º. 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. Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar industrialização de produtos comestíveis.

### **CAPÍTULO II**

#### **DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS**

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

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

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

§ 1º. Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, 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.

§ 2º. Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

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

**I** - granja avícola;

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

§ 1º. 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.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

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

§ 3º. Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados de produção própria ou de terceiros.

§ 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.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 17º** 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

IV - queijaria.

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

§ 2º. Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ao volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º. 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 a à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição derivados lácteos, permitindo também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º 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. 18º** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado a recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

### **CAPÍTULO VI**

#### **ENTREPOSTO, FÁBRICA E/OU FATIAMENTO EM SUPERMERCADOS E SIMILARES**

**Art. 19º** Entende-se por entreposto, fábrica e/ou fatiamento em supermercados e similares o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espotejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares.

### **TÍTULO III**

#### **DO REGISTRO, REFORMAS, CANCELAMENTOS, TRANSFERÊNCIAS E IMPLANTAÇÃO**

### **CAPÍTULO I**

#### **DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO**



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br  
Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS  
CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 20º** 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 de novembro de 1989 e Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, obrigam-se obter registro ao SIM:

a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para venda ao consumidor;

b) Nas granjas leiteiras, nas fábricas de laticínios e nas queijarias;

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

**Art. 21º** Os estabelecimentos a que se refere o artigo 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 com os dizeres "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM DE PONTE PRETA SOB Nº XXX/XXX".

§ 3º. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo *Título de Registro*, no qual constará o nome da EMPRESA, CPF ou CNPJ, localização do estabelecimento, classificação, data de concessão do primeiro alvará, data da atualização, validade e outros elementos julgados necessários.

**Art. 22º** 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 do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador SIM – Serviço de Inspeção Municipal, no qual solicita Análise do Projeto, após emissão de Laudo de Inspeção do terreno com parecer favorável;

II. Memorial econômico-sanitário;

III. Memorial descritivo da construção;

IV. Cópia da ART ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

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

VI. Plantas de situação e localização;

VII. Planta baixa com identificação e área das dependências;

VIII. Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação;

IX. Fluxograma de produção;

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

XI. Licenciamento Ambiental Vigente ou Dispensa quando aplicável;

XII. Responsável Técnico (RT) do estabelecimento, juntamente com a ficha emitida pelo conselho, obrigatoriedade de renovação e entrega anual;

XIII. Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria de Consolidação nº 888 de 04 maio de 2021 do Ministério da Saúde, ou a que vier a substituí-la, contemplando no mínimo os padrões básicos de Coliformes totais, Escherichia coli, cor, turbidez, cloro residual livre e pH;

XVII. Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do Representante Legal da empresa;

XIX. Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo) feito pelo responsável técnico, podendo ser entregue em até um ano;

§ 1º. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XVIII deste artigo, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), podendo ser acrescentados mais POPs se se fizer necessário:

- a) Água de abastecimento;
- b) Limpeza do reservatório de água;
- c) Controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

- f) Controle de temperaturas;
- g) Abate humanitário (para abatedouro-frigorífico);
- h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
- i) Acesso de visitantes;

J) Sistema de rastreabilidade;

**Art. 23º** Apresentados ao SIM os documentos exigidos para registro, os mesmos serão protocolados e analisados, junto a realização de vistoria do estabelecimento pelo Coordenador do SIM, que emitirá um parecer técnico de aprovação para registro no SIM caso o parecer não aprove o estabelecimento, o mesmo deverá seguir as instruções do parecer até nova avaliação e aprovação.

**Art. 24º** Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

### **CAPÍTULO II**

#### **DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES**

**Art. 25º** As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

I – reformas, ampliações e/ou alterações tanto para as que modifiquem quanto eu não modifique a parte estrutural do estabelecimento:

a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

b) Cronograma de execução das obras;

c) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área;

d) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

§ 1º. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo, de APROVADO em caso de não aprovado receberá o carimbo de REPROVADO, juntamente com as sugestões de alterações necessárias.

**Art. 26º** Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

**Parágrafo único.** Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar assim que possível a inspeção no estabelecimento.

**Art. 27º** Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente por, até, o período total de 24 (vinte e quatro) meses.

§ 1º. Até a data da conclusão das demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I – nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II – não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse a 02 (dois) anos;

III – as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação, realizada pelo SIM.

**Art. 28º** O Registro Definitivo no SIM somente será concedido 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.

### CAPÍTULO III

#### ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, INTERRUÇÃO E CANCELAMENTO DE REGISTRO

**Art. 29º** 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 Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Coordenador do SIM;



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br  
Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS  
CNPJ: 93.539.161/0001-39

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; No caso de Produtor Rural, a inscrição correspondente na SEFAZ/RS;

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

V - Parecer feito pelo responsável Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VI - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, até que seja providenciada rotulagem da atual e sob estrito 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 através do responsável técnico, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

**Art. 30º** Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência por escrito, de responsabilidade do registro para a nova empresa e ou agroindústria.

§ 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 § 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.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 31º** Toda e qualquer interrupção de atividade, independente do período, deverão ser comunicadas ao SIM de forma documental bem como a retomada da mesma. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 06 (seis) meses, será cancelado o respectivo registro.

**Art. 32º** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por um período maior do que 30 dias, somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DA IMPLANTAÇÃO**

**Art. 33º** 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.



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

§ 4º. Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM e que seja utilizada somente para este fim em tempo integral.

**Art. 34º** Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias (a cloração de água deverá ser específica para a atividade).

§ 1º. A água de abastecimento com água potável;

§ 2º. 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.

§ 3º. Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§ 4º. A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

**Art. 35º** As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

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 05 (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, reacondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III - possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV - possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, boa 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;



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

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, com distância mínima do chão de 0,75 centímetros;

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 - 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;

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

XI - Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sanitizantes e higienizadores, quando for o caso, em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

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

XIII - dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XIV - dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XV - 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;

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

XVII - dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

XVIII - dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

XIX - dispor de equipamentos para medição de temperatura do ambiente e da matéria-prima, câmaras de refrigeração e sala de manipulação, ou seja, em todas as fases da produção até a expedição;



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

XX - dispor de equipamento para medição da cloração de água.

§1º. Não será aceita a presença de madeira ou materiais oxidados (ferrugem) em equipamentos ou nas instalações onde são recebidos, manipulados, preparados, embalados ou armazenados produtos utilizados na alimentação humana.

§2º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento à pedal.

§3º. Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

### **TÍTULO IV**

#### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 36º** A inspeção industrial e sanitária de que trata este Decreto será realizada preconizando o disposto no Título V do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS CONDIÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 37º** Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Ponte Preta RS, 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 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. 38º** As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Ponte Preta, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br  
Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS  
CNPJ: 93.539.161/0001-39

sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, ou ainda, estadual ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou 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.

## CAPÍTULO II

### DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

**Art. 39º** Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" conforme a Portaria 365 de 16 de julho de 2021 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo 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 e ou alterá-la.

## CAPÍTULO III

### DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

**Art. 40º** 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 § 2º do art. 22 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. 41º** Os produtores/ industrializadores e seus respectivos responsáveis técnicos serão convocados pelo SIM a participar de reunião de apresentação do Decreto e Normas técnicas, as reuniões serão escritas em ata do SIM a qual permanecerá arquivada junto ao SIM.

**Art. 42º** 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.



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

§ 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. 43º** 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. 44º** 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 inciso XVIII e o §º do art. 22 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. 45º** 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. 46º** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

**Art. 47º** 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. 48º** 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. 49º** 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 ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 50°** 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. 51°** Câmara frigorífica antecâmara e túnel de congelamento deverão ter separação física do fundo com os produtos, seja por paletes ou caixas plásticas, é proibido o uso de materiais que não sejam de material liso, impermeável e de fácil higienização.

**Art. 52°** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios não sendo permitido reusam de embalagens plásticas, tais como "pet's".

**Art. 53°** 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, para tal, utilizarão as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

**Art. 54°** Os abatedouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais domésticos.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo SIM.

**Art. 55°** Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 56°.** Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

**Art. 57°** Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

**Art. 58°** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

**Art. 59°** Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança, processamento e seus anexos bem como na expedição.

**Art. 60°** 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 IV**

#### **DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF**



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 61º** O SIM fica responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N.º 368/97 e portaria SEAP 406 DE 18/11/2015.

**Art. 62º** A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

**§ 1º.** Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

### **CAPÍTULO V**

#### **DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM**

**Art. 63º** 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. 64º** 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. 65º** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

**Art. 66º** Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

**Art. 67º** Os produtos elaborados no estabelecimentos deverão seguir as normas referentes a rotulagem, RDC nº429, de 8 de outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Instrução Normativa nº75, de 8 de outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Portaria nº240, de 23 de julho de 2021 do Ministério da Agricultura, RDC nº727, de 1º de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA ou as que vierem as substituir.

**Art. 68º** 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.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

### **CAPÍTULO III**

#### **CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO**

**Art. 69º.** 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 70º.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão “Secretária da Agricultura” e Ponte Preta, na borda superior externa;

II - palavra “Inspeccionado”, ao centro;

III - as iniciais “S.I.M.”, na borda inferior interna e o número de registro do estabelecimento.

§ 2º As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

**Art. 71º** Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

**Art. 72º** Os carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM seguirão o seguinte padrão:

I - modelo 1:

a) dimensões: 2cm x 2cm ( dois centímetros por dois centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) uso: para carcaças, rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

d) dizeres: "INSPECIONADO" no centro, e a sigla "SIM" acompanhada d SIM seguida do numero do SIM, nas laterais nome do município Ponte Preta - RS e na outra lateral secretaria da Agricultura.



II- modelo 2:

a) dimensões: 3 cm de diâmetro (três centímetros);

b) forma: circular;

c) dizeres: "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" na borda superior interna, "APROVADO" ao centro, seguido da sigla "SIM" e do nome do município "PONTE PRETA".

d) uso: Aprovação de Documentos, plantas, rotulagem e outros documentos em geral.



**Parágrafo único.** Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

**Art. 73º** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 74º** 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. 75º** Não é permitida a fabricação de produtos sem o registro no SIM.

§ 1º. O registro de rótulos seguirá formulário específico do SIM.

§ 2º. O SIM terá prazo de 30 dias, após o recebimento, para avaliação e resposta.

### **TÍTULO V**

#### **DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**Art. 76º** A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

**I** - recursos humanos: médicos veterinários concursado ou contratado e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do serviço, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

**II** - 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 de coordenação da inspeção;

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

**IV** - infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

**Parágrafo Único.** Os técnicos do SIM deverão participar de treinamentos anuais, capacitações, participações em seminários e fóruns relacionados com os objetivos deste Regulamento.

### **TÍTULO VI**



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

## **DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO.**

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 77º** As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

**Parágrafo 1º:** Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

**I** - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

**II** - desacato, suborno, ou simples tentativa;

**III** - informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

**IV** - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

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

**VI** - não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberados pelo SIM.;

**VII** - A não entrega do Plano de Ação em um prazo de 5 dias após o recebimento de uma Notificação;

**VIII**- descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento; e

**IX**- também enquadram-se como infrações quaisquer outras transgressões a outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

**Parágrafo 2º:** A sinalização da não conformidade se dá através de Notificação, após o estabelecimento terá 5 dias úteis para a entrega de um Plano de Ação e solicitação de prazo para a correção da não conformidade. Não seguindo o prazo estipulado será aplicada o Auto de infração como advertência, não seguindo os prazos mais uma vez, será aplicado o auto de infração com multa;

**Art. 78º** Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, todas as pessoas físicas ou jurídicas que sejam registradas no SIM ou não:



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

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

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

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

**Art. 79º** Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa e/ou cumulativamente com as penalidades de:

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

II - multa, 02 (dois) URM (Unidade de referencia municipal), de até 110 (cento e dez) URM (Unidade de referencia municipal), nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - apreensão de equipamento e/ou 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 - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

X - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

§ 1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§ 2º. A interdição de que tratam os incisos VII e X deste artigo, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º. Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 4º. A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator.

**Art. 80º** A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, que serão fixados na corrente moeda, ou seja, em reais e, será reajustada anualmente por decreto do Executivo Municipal conforme Unidade de referência Municipal (URM), tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

I - Infrações leves: de 02 (duas) a 20 (vinte) URM (Unidade de referência municipal);

II - Infrações graves: de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) URM (Unidade de referência municipal);

III - Infrações gravíssimas: de 51 (cinquenta e um) a 110 (cento e dez) URM (Unidade de referência municipal);

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

**Art. 81º** As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

**Art. 82º** As penalidades por infração ao disposto neste Decreto 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, devendo os mesmos serem apresentados ao fiscal do SIM e/ou Secretário Municipal da Agricultura para inutilização pelo próprio estabelecimento.



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

§ 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. 83º** Constituem infrações sanitárias ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

**I** - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

**II** - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

**III** - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

**IV** - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

**V** - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

**VI** - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

**VII** - desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

**VIII** - desobedecer ou não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

**IX** - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

**X** - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

**XI** - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

**XII** - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, notificações fiscalizações, autuações ou intimações;



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**XIII** - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

**XIV** - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção Oficial e quando for o caso, devidamente habilitado através de Sistemas de Equivalência no comércio no município;

**XV** - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

**XVI** - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

**XVII** - utilizar produtos com prazo de validade vencida, após aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto;

**XVIII** - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

**XIX** - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

**XX** - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**XXI** - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

**XXII** - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

**XXIII** - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

**XXIV** - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

**XXV** - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

**XXVI** - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**XXVII** - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

**XXVIII** - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

**XXIX** - fraudar documentos oficiais; e

**XXX** - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

**XXXI** - Transportar produtos de origem animal que não tenham comprovação de origem, com finalidade de comercialização ou vantagem.

**Art. 84º** As infrações sanitárias classificam-se em:

**Leves:** em que for verificada alguma circunstância atenuante;

**Graves:** em que for verificada alguma circunstância agravante;

**Gravíssimas:** em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 85º** 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. 86º** São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

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

III - o infrator, espontaneamente e imediatamente pós o fato, procurar diminuir ou reparar as consequências do ato lesivo à saúde pública;

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

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;



Estado do Rio Grande do Sul  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

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

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

**Art. 87º** São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

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

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

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

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

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

VII - o infrator ter 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. 88º** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

**Art. 89º** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas, quando este não for próprio do processo de embalagem;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

**Parágrafo único.** Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 90º** Além dos casos previstos no art. 88, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

**Parágrafo único.** São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial, bem como os que estiverem com temperaturas de conservação inadequadas.

**Art. 91º** Além dos casos previstos no art. 88, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal; ou

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

**Art. 92º** Além dos casos previstos no art. 88, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

**Parágrafo único.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 93º** Além dos casos previstos no art. 88 considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

**Parágrafo único.** O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

**Art. 94º** Além dos casos previstos nos art. 88 e art. 92, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e IN/MAPA 76 de 26/11/2018 e IN/MAPA 77 de 26/11/2018, e em normas complementares; ou

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

**Art. 95º** Além dos casos previstos no art. 88, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

**Art. 96º** Nos casos previstos nos artigos 88 a 94, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante autorização do S.I.M..

**Art. 97º** Além dos casos específicos previstos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulterações - multa no valor de 02 (duas) a 20 (vinte) URM (Unidade de referência municipal):

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



Estado do Rio Grande do Sul

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA**

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

- 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 do SIM;
- 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 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) URM (Unidade de referencia municipal):

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- 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 51 (cinquenta e um) a 110 (cento e dez) URM (Unidade de referencia municipal):

- 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;

### **CAPÍTULO II**



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

### DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

**Art. 98º** O Processo Administrativo Sanitário - PAS terá início com a lavratura do auto de infração que será lavrado, preferencialmente, no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária, ou na sede do órgão competente.

§ 1º. O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e o Coordenador do SIM, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

§ 2º. 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, para ciência do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

**Art. 99º** A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 02 (duas) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao arquivo do SIM.

**Art. 100º** O infrator poderá protocolar defesa por escrito até 10 (dez) dias úteis após a lavratura do auto de infração e a cientificação do autuado junto ao SIM - Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Secretário da pasta e, em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal.

§ 2º. Em caso de não haver Secretário da pasta para julgar a primeira instância, caberá decisão dessa ao Secretário Municipal da Administração e em última instância ao Prefeito Municipal.

§ 3º. O infrator poderá protocolar junto ao SIM recurso da decisão da primeira instância por escrito em até 10 (dez) dias úteis após a ciência da decisão administrativa.

**Art. 101º** 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. 102º** A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o 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 S.I.M., ser novamente lavrado auto de infração pelo mesmo motivo.

**Art. 103º** O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo exhibir o comprovante de recolhimento junto ao SIM.

§ 1º. O prazo fixado pelo "caput" do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena.

§ 2º. Caso o vencimento da multa seja em dia não útil, o mesmo passará para o primeiro dia útil subsequente.

§ 3º. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

§ 4º. As multas não recolhidas no prazo de que trata o parágrafo anterior serão atualizados monetariamente nos mesmos índices do URM (Unidade de referencia municipal) divulgados através de decreto municipal anualmente ou outro que vier em sua substituição, multa de



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

mora de 10 % (dez por cento) e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês calendário ou fração, calculados sobre os valores corrigidos.

**Art. 104º** 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 substituí-la e/ou alterá-la.

**Art. 105º** Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento:

§ 1º. O "Termo de Compromisso" constitui título executivo extrajudicial e poderá ser celebrado nas hipóteses de:

I – Suspensão de 50 % (cinquenta por cento) do valor da multa mediante o compromisso de executar as condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM;

II – Regularização do empreendimento, fixando-se condições, prazos e penalidades para o descumprimento;

III - Aprimorar as boas práticas de fabricação;

§ 2º O Termo de Compromisso deverá conter descrição precisa das obrigações, dos prazos e das penalidades que incidirão na hipótese de inadimplência das obrigações assumidas perante o SIM.

I - A decisão sobre o pedido de suspensão ou de conversão da multa e a celebração do Termo de Compromisso é discricionária, podendo a Administração Pública, em decisão motivada, deferir ou indeferir o pedido.

II - A celebração do Termo de Compromisso não põe fim ao procedimento administrativo, devendo a autoridade competente fiscalizar, monitorar e avaliar se as obrigações assumidas estão sendo cumpridas nos prazos estabelecidos.

III - O Termo de Compromisso terá efeitos na esfera civil e administrativa.

IV - O descumprimento do Termo de Compromisso implica, na esfera administrativa, a cobrança do valor integral da multa, independente da esfera civil, que ensejará a imediata execução judicial das obrigações assumidas.

**Art. 106º** O termo de notificação conforme anexo no decreto será entregue quando for encontrada alguma não conformidade, ficando uma via para o proprietário do estabelecimento e uma para o SIM, a notificação terá prazo de resposta de 05 (cinco) dias úteis, em caso de não apresentar manifestação o proprietário ou responsável será autuado, em caso de não correção da inconformidade encontrada também ocorrerá a lavratura do auto de infração e quando for o caso multa ou cassação do registro.

### TÍTULO VII

#### DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 107º** 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, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria n.º 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



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, nos termos das IN 161 de 01/07/2022 da ANVISA e RTIQs - Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal ou outra que vier a substituí-la.

**Art. 108º** 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 classificação por categoria 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.

**Art. 109º** As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou Coordenador do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal Agricultura expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

I - O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 02 (duas) análise físico-química e microbiológicas anuais, podendo a critério do SIM realizar com mais frequência, para todos os estabelecimentos registrados no SIM.

II - No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 02 (duas) análises microbiológicas e 1 (uma) análise físico - química a cada ano por categoria de produto produzido no estabelecimento registrado sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

III - Nos estabelecimentos com menos de 12 (doze) produtos registrados no SIM, será realizado 1 (uma) análise físico - químico e 1(uma) análise microbiológica anual por produto registrado, podendo ser alterada se o SIM julgar necessário.

IV - para ovos será realizado o monitoramento da salmonella-spp nas aves ou nos ovos a cada 04 (quatro meses), através da coleta de fezes frescas ou swabs de arrasto no galpão, ainda assim a critério do SIM caso se fizer necessário também serão realizadas as análises microbiológicas nos ovos in natura ou seus derivados.

V - para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química e uma por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 02 (duas) por ano;

VI - as análises físico-químicas e microbiológicas da água devem contemplar as análises estabelecidas na Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 do ministério da saúde



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la. As análises dos produtos de origem animal devem contemplar as análises IN 161 de 01/07/2022 da ANVISA e Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) ou outra que vier a substituí-la.

§ 1º. O SIM pode a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previsto no cronograma de análises.

§ 2º. A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do SIM.

§ 3º. 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.

**Art. 110º** Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente proibida, devendo a empresa 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 coordenador do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 10 (dez) dias úteis 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 em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do S.I.M. onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§ 2º. O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório.

**Art. 111º** Em caso de nova não conformidade, o estabelecimento será notificado, e o lote de produto apreendido deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção, ficando os três lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no primeiro “teste para liberação” ou “TL”.

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



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 112º** Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro “TL”, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a autuação com 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. A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou 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 estabelecimento junto ao SIM.

§ 3º. No caso de ovos, se no monitoramento for verificada a presença de salmonella spp, a atividade fica suspensa até a apresentação de laudo negativo.

**Art. 113º** Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 888, de 04 de maio de 2021, do Ministério da Saúde, Instrução Normativa nº161, de 1º de julho de 2022, estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RTIQs – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de produtos de origem animal, 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 9.013, de 29 de março de 2017 e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

**Art. 114º** O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao S.I.M. dentro do mês da coleta, será autuado e multado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no Art. 70, inciso I, deste Regulamento.

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

§ 2º. Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo S.I.M.:

### TÍTULO VIII

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

**Art. 115º** Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM para posterior autorização para visualização e acesso. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Coordenador do SIM.

**Parágrafo único.** Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo e o Secretário da pasta.

**Art. 116º** Todo abate de animais para consumo humano ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. (Serviço de Inspeção Estadual) e S.I.M. será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estes estiverem em trânsito ou no comércio, a notificação e, em caso de reincidência fraudulenta, multa gravíssima como estabelecido no art. 79, inciso III, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

**Art. 117º** 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. 118º** 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; e

III – tecnologia do produto.

**Art. 119º** Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em caráter supletivo 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. Ainda ocorrerá em conjunto com a Secretária Municipal de Administração, a realização de barreiras sanitárias nas rodovias do município para averiguar o cumprimento das disposições da Lei Municipal 1.232/2009 e do presente Decreto, bem como ações de Educação Sanitária através de Seminários, Encontros, Campanhas nas redes sociais, imprensa escrita e falada, visando à conscientização e a participação da população no processo de busca de qualidade dos produtos de origem animal.

**Art. 120º** O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito



Estado do Rio Grande do Sul

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA

Fones: (54) 3568-0006 / 3568-0008 / E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Av. Severino Senhori, 299 - CEP: 99735-000 - Ponte Preta/RS

CNPJ: 93.539.161/0001-39

de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

**Art. 121º** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando o Secretário Municipal de Agricultura a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

**Art. 122º** Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o quinto dia útil de cada mês subseqüente ao mês informado.

**Art. 123º** Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em três vias.

**Art. 124º** As indústrias terão um prazo de **60 (sessenta) dias**, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrito aprovada pelo SIM ou a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e demais normatizações municipais e, no que couber, a legislação Federal e Estadual pertinente à matéria.

**Art. 125º** As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 126º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Ponte Preta, aos 01 dias do mês Agosto de 2024.

JOSIEL FERNANDO GRISELI  
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se  
Cumpra-se

Adilson J. Cenci  
Secretário da Adm. e Fazenda