



Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Decreto nº 3.892, de 30 de dezembro de 2019.

Regulamenta a Lei nº 1.735, de 20 de março de 1998, alterada pela Lei nº 4.125, de 18 de julho de 2018, que cria o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - SIM, no Município de Taquari.

EMANUEL HASSEN DE JESUS, Prefeito Municipal de Taquari, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

DECRETA

Capítulo I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência desta Prefeitura Municipal de Taquari, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 1.735, de 20 de março de 1998, alterada pela Lei nº 4.125 de 18 de julho de 2018, será executado pelo Serviço Inspeção Municipal, vinculado à Secretária Municipal de Agricultura.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Taquari, em relação às condições higiênico-sanitária a serem executadas pelos matadouros, indústria e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou industrialização de produtos comestíveis ou não comestíveis de origem animal, no comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Agropecuária – SUASA.

Parágrafo único – É inerente a atividade de Inspeção Sanitária e Industrial a sua fiscalização correspondente.

Art. 3º 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. 4º Ficará a cargo do Coordenador do SIM, fazer cumprir estas normas; também outras a serem Implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos o que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único – A fiscalização industrial e sanitária, sob o ponto de vista industrial e sanitário, abrange a fiscalização e a supervisão dos serviços de inspeção, a auditoria dos processos e dos controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produto e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não a alimentação humana.

I - Além deste Regulamento, os outros, que virão por força deste artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

- a) Classificação do estabelecimento;
- b) As condições e exigências para registro;
- c) A higiene dos estabelecimentos;
- d) A inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados ao abate;
- e) A Inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes Fases de industrialização;
- f) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) O registro de rótulos;
- h) As análises de laboratório;
- i) O trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j) A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem Impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k) Fiscalização e execução de Autos de Infração;
- l) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br



Prefeitura que faz mais pelos pequenos negócios.



Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

da Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata e industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá requerer aprovação e registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM de seus projetos e localização.

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

Art. 6º A frequência da inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção e/ou Fiscalização Sanitária e Industrial em estabelecimentos registrados no SIM, deverão ser executados unicamente por Médicos Veterinários lotados no SIM.

Art. 7º A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais, entendendo-se por espécies de animais de abate os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, conforme manual de Procedimento e Rotinas dos Serviços de Inspeção Municipal em Matadouro e Frigorífico. E poderá ser realizada a qualquer tempo.

Art. 8º Nos demais estabelecimentos a Inspeção será executado de forma periódica sendo que a frequência de Inspeção periódica deverá ser no mínimo semanal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser aumentada ou diminuída a critério do Fiscal, e estabelecida em documentos oficiais expedidos pelo SIM conforme Manual de Procedimento e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal em estabelecimentos com Inspeções periódicas registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 9º Os produtos de origem animal, em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

§ 1º – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange, entre outros, os seguintes procedimentos:

I – Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

II – Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III – Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV – Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V – Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI – Coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII – Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII – Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – Verificação da água de abastecimento;

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

XI – Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em formulas registradas;

XII – Verificação dos meios de transportes de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII – Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV – Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV – Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI – Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal;

XVII – As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

trânsito nos portos fluviais, nos postos de fronteiras estaduais e nas vias públicas e rodovias;

XVIII – Os meios de transportes de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados a alimentação humana.

§ 2º - Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às seguintes obrigações:

I – Atender ao disposto deste Decreto e em normas complementares;

II – Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção e fiscalização, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III – Fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto à inspeção 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 no estabelecimento registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e provável conclusão;

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

VI – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;

VII – Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para o trabalho de coleta e transporte de amostras para laboratórios, bem como para a limpeza; desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VIII - Arcar com os custos da análises fiscais, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo SIM;

IX - Fornecer substancia para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X - Dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dor produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

complementares;

XI - Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborado e eventualmente expedidos, quando for contatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor;

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

XIII – Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento, como manter sua equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades do estabelecimento;

XIV - Fornecer uniformização completa devidamente asseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos;

XV - Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente.

Art. 10. No caso de cancelamento ou cassação de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque.

Art. 11. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontroles desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificado por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecido neste decreto e em normas complementares, como a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 12. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior em Medicina Veterinária na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica.

Art. 13. Os proprietários de estabelecimentos registrados são obrigados a manter registros de matérias-primas recebidas de outros pontos para serem utilizados, no todo ou em partes, na fabricação de produtos de origem animal.

Parágrafo único - São obrigatória a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal comestível e não comestível no Município de Taquari, sendo inerente a atividade de inspeção sanitária e industrial a sua fiscalização correspondente.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo II

Da Classificação dos estabelecimentos

Art. 14. Os estabelecimentos de produto animal abrangem:

- I – Os de carnes e derivados;
- II – Os de leite e derivados;
- III – Os de pescado e derivados;
- IV – Os de ovos e derivados;
- V – Os de produtos de abelhas e derivados;
- VI – Os de produtos não comestíveis.

Parágrafo único - A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 15. Este decreto passara a vigorar a partir da data de sua publicação, e os estabelecimentos com classificação anterior não haverá mudanças para a classificação nova, atendendo, assim as normas antigas.

Capítulo III

Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

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

- I – Abatedouro frigorífico;
- II – Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

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



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

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

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

Art. 17. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do Presente Regulamento, que se trata de “produto ou matéria-prima de origem animal”.

Capítulo IV

Dos Estabelecimentos de Leites e Derivados

Art. 18. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – Granja leiteira;

II – Posto de refrigeração;

III – Usina de Beneficiamento;

IV – Micro usina de beneficiamento e industrialização de leite;

V – Fábrica de laticínios;

VI – Micro queijaria.

§ 1º – Para os fins deste Decreto, estende-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 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, relação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º – Para os fins deste Decreto entende-se por posto de refrigeração o



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fabricas de laticínios destinados à seleção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição, observando legislação específica.

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

§ 4º – Para fins deste Decreto, entenda-se por micro usina beneficiamento e industrialização o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 litros por dia.

§ 5º – Para os fins deste Decreto, entenda-se por fabrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de relação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 6º – Para fins deste Decreto, entenda-se por micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento de leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedade de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

Capítulo V



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Dos Estabelecimentos de Pescados e Derivado

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados:

I – Abatedouro e frigorífico de pescados;

II – Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescados.

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

§ 2º – Para os fins deste Decreto, entenda-se por unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescado o estabelecimento destinado a 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis, podendo realizar a depuração de moluscos bivalves, desde que possua estrutura necessária.

Capítulo VI

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 20. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – Granja avícola;

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

§ 2º – É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§ 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 VII

Dos Estabelecimentos de Mel, Cera de Abelha e Derivados

Art. 21. Os estabelecimentos de produtos de abelha e derivados são classificados em:

I – Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelha;

II – Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º – Para os fins deste Decreto entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelha o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se beneficiamento e o fracionamento, não sendo permitida a recepção de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos ou a elaboração de derivados (composto de produtos de abelha com ou sem adição de ingredientes).

§ 2º – Para os fins deste Decreto entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelha e derivados 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 abelha e derivados, facultando-se a extração de matérias-



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

primas recebidas de produtos rurais.

Capítulo VIII

Dos Estabelecimentos de Produtos não Comestíveis

Art. 22. - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único – Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não comestíveis.

Capítulo IX

Da Aprovação do Projeto, Obtenção do Registro, Alteração da Razão Social e Cancelamento do Registro

Art. 23. - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se a obter registro junto ao SIM:

I – 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 consumo;

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

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



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

IV – As casas comerciais e restaurantes que a qualquer título comercializem ou ofertem produtos de origem animais fabricados em suas instalações.

Art. 24. Os estabelecimentos que se refere do Art. 16º ao Art. 22º receberão numero de registro.

§ 1º – Estes números obedecerão série própria e independente, uma para cada registro, fornecido pelo SIM.

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

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

Art. 25. Para o processo de obtenção do Registro do estabelecimento junto ao SIM deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

I – Requerimento ao SIM, indicando a classificação da atividade pretendida para a aprovação do projeto ou registro do estabelecimento, junto com cópia de locação e/ou arrendamento quando for o caso e croqui com fluxograma para atividade pretendida;

II – Comprovante de residência do responsável legal da empresa;

III – Certidão de Zoneamento, conforme o Plano Diretor do Município;

IV – Projeto para aprovação de construção ou reforma;

V – Alvará de funcionamento, com inclusão da atividade junto ao CNPJ da empresa;

VI – Plantas Arquitetônicas do prédio incluindo:

a) Planta baixa (1:50 ou 1:75);

b) Planta do hidrossanitário (1:50 ou 1:75);

c) Planta de situação e localização (1:500);

d) Plantas de cortes e fachadas; escala (1:50);

e) Planta baixa com layout de equipamentos (1:30 ou 1:75).

VII – Memorial descritivo as construção assinado por engenheiro ou arquiteto e pelo proprietário das instalações, com menção do numero de inscrição no Conselho Regional de engenharia e Agronomia. Informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao sistema de abastecimento de água, fonte de capacitação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto, pés direitos das dependências, largura das portas,



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

câmeras frias, altura dos trilhos, etc;

VIII – Memorial econômico sanitário, descrições das atividades realizadas nos estabelecimentos (abate, fabricação de produtos) incluindo fluxograma de industrialização dos produtos que pretende fabricar ou número de animais e a espécie que pretende abater em função da capacidade das instalações e equipamentos;

IX – Licenciamento Ambiental;

X – Manual de Boas Práticas de Fabricação, com prazo de 90 dias após o fornecimento do título de registro, o mesmo deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- a) Manutenção das instalações e Equipamentos;
- b) Águas de abastecimento;
- c) Águas residuais;
- d) Controle Integrado de pragas;
- e) Limpeza e Sanitização - PPHO;
- f) Higiene, hábitos e saúde dos colaboradores;
- g) Procedimentos sanitários das operações – PSO;
- h) Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- i) Controle de temperaturas;
- j) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos;
- k) Testes microbiológicos e físico-químicos;
- l) Abate Humanitário;
- m) Recall;
- n) Treinamento de Colaboradores;
- o) Controle de fraudes.

XI – Registro de estabelecimento e dos Registros dos Rótulos (documental) com formulário padronizado pelo SIM;

XII – Registro do estabelecimento e dos Registros dos Rótulos (pagamento de taxas);

XIII – Quadro funcional da empresa com formulário padronizado pelo SIM;

XIV – Atestado de Saúde dos Colaboradores, onde deverá constar a seguinte frase: “Apto a manipular Alimentos”;

XV – Apresentar Laudo Laboratorial microbiológico e físico/químico da água do



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

estabelecimento;

XVI – Contrato de trabalho com médico veterinário responsável pelo estabelecimento e registro da empresa no Conselho Regional de Medicina Veterinária;

XVII – Cópia do contrato de prestação de serviço de Controle de Pragas e do recolhimento dos resíduos;

XVIII – Contrato ou Estatuto Social da firma, conforme o caso, devidamente registrado no órgão competente;

XIX – Cópia do Alvará de licença dos Veículos transportadores;

XX – Comprovante de recolhimento das taxas pra registro;

XXI – Formulário de identificação do estabelecimento padronizado;

XXII – Termo de Compromisso.

§ 1º – Os encaminhamentos dos pedidos de registro do estabelecimento de Produtos de Origem animal devem ser precedidos de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

§ 2º – Serão Rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicação imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reformas.

Art. 26. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, requerente pode dar início às obras.

Art. 27. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único – Depois de deferido compete ao SIM instalar de imediato a Inspeção no Estabelecimento.

Art. 28. Poderá ser deferida a concessão de registro em caráter experimental, 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 02(dois) anos;

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

Art. 29. O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 30. A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através do ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Requerimento ao SIM;

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

III – Contrato Social da nova firma, registrado na junta comercial;

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

V – Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrada em Cartório;

VI – Parecer Técnico da inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VII – Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizada pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização.

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

Art. 31. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

Art. 32. No caso de 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.

Art. 33. 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.

Art. 34. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

Art. 35. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o Art. 30º, 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.

Art. 36. 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 prejuízos de outras que venham a ser determinadas.

Capítulo X

Da Implantação

Art. 37. 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 de águas pluviais, não passíveis de inundações;

III – Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV - Pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

V – Facilidade de acesso;

VI – Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;

VII – Facilidade de tratamento e escoamento de águas residuais;

VIII – Facilidade de delimitação da área.

Art. 38. 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.

Art. 39. Agroindústria familiar de pequeno porte poderá estar localizada



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

adjacente a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM.

Art. 40. Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino ; 500 (quinhentos) litros por suíno ; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino ; 30 (trinta) litros por ave e 03 (seis) litros por litro de leite Industrializado.

Art. 41. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidas pela Portaria da Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde ou legislações que vierem a substituí-la.

Art. 42. Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria da Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde ou legislações que vierem a substituí-la.

Art. 43. Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

Art. 44. 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.

Art. 45. 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 dispor das seguintes condições básicas e comuns:

I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e potenciais contaminantes, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas;

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

III - Área delimitada e suficiente para a construção das instalações industriais e das demais dependências, compatível com volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processadas;

IV – Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM;

V - Pátio e vias de circulação pavimentada e perímetro industrial em bom estado



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

de conservação e limpeza;

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

VII - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamento no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

VIII - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequado e suficiente em todas as dependências;

IX - Pé direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específica para suas finalidades;

X - Possuir piso de material impermeável, antiderrapante, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

XI - Possuir ralos de fácil higienização e sifonados;

XII - Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados;

XIII - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;

XIV - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos a área de produção e pias para a higienização de mãos na área de produção;

XV - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

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

XVII - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

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

XVIII - Dispor de equipamentos e utensílios resistentes a corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XIX - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XX - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

XXI - Dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto na legislação específica dos órgãos competentes;

XXII - Dispor de currais, pocilgas cobertos e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XXIII - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato entre si das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM;

XXIV - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

XXV - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no estabelecimento;

XXVI - Dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XXVII – 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;

XXVIII – Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br



Prefeitura que faz mais pelos pequenos negócios.



Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

estabelecimento.

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

Capítulo XI

Das Condições de Higiene dos Estabelecimentos e das Pessoas

Art. 46. 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.

Art. 47. Todos os Procedimentos Operacional Padronizado (POP's) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e estar em local de fácil acesso na empresa.

Art. 48. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatório a existência de água quente e vapor para a higienização de facas, ganchos, e outros utensílios.

Art. 49 O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Art. 52. Durante os procedimentos de higienização e sanitização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

de limpeza.

Art. 53. Os produtos utilizados na sanitização deverão ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 54. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, onde deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador de saúde.

Art. 55. É proibido à presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 56. Para desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

II – É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

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

Art. 57. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 58. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimento.

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

Art. 59. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos, e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem atividades industriais.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 60. É proibido fumar nas dependências destinadas a manipulação ou ao depósito de matérias-primas de produtos de origem animal e seus insumos, assim como no perímetro do estabelecimento.

Art. 61. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 62. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 63. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 64. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Art. 65. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido o reuso de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 66. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º - Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com fabricação de alimentos, sendo esta comprovação de aptidão a manipulação de alimentos deve ser fornecidos com periodicidade mínima anual.

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

Art. 67. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário, sendo a periodicidade mínima semestral.

Art. 68. O gelo utilizado na conservação de pescado deve ser produzido a partir



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

de água potável.

Art. 69. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal, ou no perímetro do estabelecimento.

Art. 70. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 71. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 72. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a exigência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável e temperatura mínima de 85° C.

Capítulo XII

Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos

Art. 73. Os estabelecimentos que produzem, industrializam ou manipulam produtos de origem animal no Município de Taquari, estarão sujeitos às seguintes condições:

I – O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

II – Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

III – A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

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

Art. 74. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Taquari deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br



Prefeitura que faz mais pelos pequenos negócios.



Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

pertinentes.

I – As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

II – A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica;

III – As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF – RS ou SISBI – POA obrigatoriamente deverão ser oriundos do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (DIPOA) ou federal (SIF), respectivamente.

Art. 75. O Sim estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único – Os programas de que trata o art. 75º completarão a coleta de amostras para análises físico-químicas, microbiológicas, e demais que fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias- primas e produtos de origem animal.

Capítulo XIII

Da Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e Derivados

Art. 76. Nos estabelecimentos sob inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, eqüídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos e pescados, atendido o disposto Decreto e em normas complementares.

§ 1º – O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º – O abate de que se trata o Parágrafo 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 77. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem”, que obedecerá no que couber, quanto à sua forma e



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

condições, as disposições a ela relativas, prevista pela Lei nº 15.027/2017, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

Art. 78. Permitir o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguido de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria ou de acordo com normatização específica para cada espécie.

Art. 79. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 80. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 81. Eviscerar sob as vistas de funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar deparados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 82. Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação Imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 83. O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, após o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo XIV

Da Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados

Art. 84. Para fins do disposto neste Decreto entenda-se por ovos, sem outra especificação, ovos de galinha em casca.

Art. 85. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couberem às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 86. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 87. Entenda-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 88. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único – As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 89. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

- I – Apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II – Exame pela Ovoscopia;
- III – Classificação de ovos;
- IV – Verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 90. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 91. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 92. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 93. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação;

II – Ovos de espécie diferentes.

Art. 94. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com suas características qualitativas.

Parágrafo único - A classificação de ovos por peso deve atender o RTQI.

Art. 95. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II – Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III – Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sobra, com contornos aparente;

IV – Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V – Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 96. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características;

I – Serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II – Apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III – Serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo Único – Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Capítulo XV

Da Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados

Art. 97. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I – Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

condicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 98. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 99. Para fim deste Decreto entende – se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, interrompida, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º - O leite de outros animais deve dominar-se segundo a espécie de que procede.

§ 2º – É permitida a mistura de leite de espécies diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 100. Para fins deste Decreto entenda-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 101. Para fim deste Decreto entenda-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 102. Para fins deste Decreto entenda-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 103. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º – O leite Cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definido em normas complementares.

§ 3º – O vasilhame ou o equipamento para a conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 105. Para fins deste Decreto entenda-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva, exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único – O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal, estadual ou federal e deve atender a norma complementar.

Art. 106. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 107. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I – Pertença a propriedade que esteja sob interdição;

II – Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III – Esteja no último mês de gestação ou na fase colostrada;

IV – Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI – Recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 108. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluindo seu transporte.

Parágrafo único – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colida amostra de leite a cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 109. A transferência do leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º - O local intermediário de que se trata, deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial que esta vinculada.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

§ 2º – A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanque isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º – É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminação.

Art. 110. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - Contagem de células somáticas - CCS;
- II - Contagem bacteriana total - CBT;
- III - Composição centesimal;
- IV - Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único - Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidas pelo SIM.

Art. 111. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I - Características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
 - h) densidade relativa à 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;
 - i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Hortvet negativos) e $-0,555^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);

j) equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - Não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico;

III - Não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 112. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 113. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º - Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no Art. 111 deste Decreto.

§ 2º - Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º - A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 111 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º - Na hipótese de que trata o Parágrafo Terceiro, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 114. O processamento do leite, após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento, compreende, entre outros processos aprovados pela SIM, as seguintes operações:

I - Pré-beneficiamento do leite: compreendidas, de forma isolada ou combinada,



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração;

II - Beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º - É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º - Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 115. Para os fins deste Decreto entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 116. Para os fins deste Decreto entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

Parágrafo único - Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 117. Para os fins deste Decreto entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único - O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 118. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º - É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º - Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o Parágrafo segundo deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º - O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 5º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º - O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 7º - É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 119. Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Parágrafo único – É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 120. Para os fins deste Decreto entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

equipamentos próprios.

Art. 121. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - Conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius);

II - Conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

III - Refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

V - Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

VI - Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 122. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º - Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º - O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 123. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 124. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 125. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semi-desnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 126. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo XVI

Da inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 127. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 128. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único - Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 129. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 130. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único - A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 131. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo XVII

Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 132. Os padrões de Identidade e Qualidade obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovados pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Capítulo XVIII

Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 133. A prévia inspeção exercida pelo SIM, lotado na secretaria municipal da agricultura, será supervisionada por veterinário e tendo atribuições nas seguintes ações:

I – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação de identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, conforme cronograma anual estabelecido pelo SIM, requerendo que as análises sejam feitas por laboratórios oficiais, credenciados ou creditados pelos órgãos oficiais;

II- Elaborar e executar programas de combate à fraude e combate ao comércio clandestino dos produtos de origem animal, com periodicidade trimestral das atividades em parceria com órgãos relacionados à atividade;

III- Realizar a substituição do medico veterinário, quando do afastamento por motivo de férias ou quaisquer outros motivos, devendo na ausência de profissional habilitado lotado na Secretária da Agricultura, contratar medico veterinário para o tempo que for necessário, suprimindo a ausência na função;

IV- Realizar programa de supervisão que será efetuado anualmente o ao critério do SIM, nas empresas registradas no SIM com o intuito de verificar os procedimentos de inspeção municipal e seus controles, as condições gerais do estabelecimento e o atendimento da legislação vigente;

V- Realizar atividade de educação sanitária, tais como palestra em escolas,



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

reuniões com produtores, participações em conselhos para divulgação das ações do SIM, como também atividade de prevenção de zoonoses com periodicidade mínima trimestral;

VI- O Serviço de Inspeção Municipal deverá oferecer a seus técnicos a realização de cursos, visitas e/ou estágios em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, participações em palestras, seminários, congressos visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos, com periodicidade mínima anual;

VII- O Serviço de Inspeção Municipal oferecerá aos estabelecimentos treinamento de capacitação/atualização com periodicidade mínima anual.

Art. 134. A Infra-estrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infra-estrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF/RS ou SISBI-POA que exige as seguintes condições:

I – Recursos humanos: médicos veterinários, auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Sistema, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesse e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II – Estrutura física: Sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamento de informática e demais equipamentos necessário que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação e inspeção;

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

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

Art. 135. Para cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativos, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Parágrafo único – Deve promover treinamento de seu pessoal a nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura, órgãos estaduais, ou órgãos da área.

Art. 136. Devem dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referente ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessário.

Art. 137. Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando incluso nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner.

Capítulo XIX

Do Registro de Produtos

Art. 138. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado no SIM deve ter este produto registrado no SIM.

§ 1º – O registro que trata este capítulo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º – O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º – Os produtos não previstos em norma Federal ou em normas complementares poderão ser registrados mediante aprovação prévia pelo SIM.

Art. 139. No processo de solicitação de registro devem constar:

I – Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

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

III – Descrição dos métodos de controles realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV – Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único – Para registro, podem ser exigidas informações ou



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 140. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º – Nas solicitações de registro de produtos de que trata este capítulo, além dos requisitos estabelecidos no Art. 139º deste Decreto, o requerente deve apresentar ao SIM:

I – Proposta de denominação de venda do produto;

II – Especificação dos parâmetros físicos-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III – Informações acerca do histórico do produto, quando existente;

IV – Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existente;

V – Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º – O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerados;

I – A segurança e a inocuidade do produto;

II – Os requisitos de identidade e de qualidade propostas, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;

III – A existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º - Nos casos que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise de solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 141. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 142. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 143. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 144. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em normas complementares pelo SIM.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Parágrafo único – O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Capítulo XX

Da Embalagem

Art. 145. Produtos que, que por sua natureza, não possuam embalagens deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as característica específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º – O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

§ 2º – Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º – Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagens deverão ser condicionados para transporte em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção.

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

Art. 146. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

Parágrafo único – É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo XXI

Da Rotulagem

Art. 147. Para fins deste Decreto entende-se por rótulo ou rotulagem toda a inscrição, legenda, imagem, e toda a matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colocada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinada ao comércio, com vistas a identificação.

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

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

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

Art. 148. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, disposto em local visível, quando destinado diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que o processarão.

§ 1º – O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

§ 3º – Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade do produto.

Art. 149. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvante de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender a legislação específica.

Art. 150. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

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

Art. 151. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II – Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III – Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

IV – Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

V – Marca comercial do produto, quando houver;

VI – Data de fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;

VII – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

VIII – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e IE;

IX – Lista de ingredientes e aditivos;

X – A especificação “Indústria Brasileira”;

XI – Impressa, a seguinte expressão: “Registro na Secretária Municipal da Agricultura sob o nº”, seguida do respectivo número de registro com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento;

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

XIII – Instrução sobre a conservação do produto;

XIX – Presença ou não de alérgicos;

XX – Presença ou não de Glúten.

§ 1º – A data de fabricação/produção e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, conforme a natureza do continente ou envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º – No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por” ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

contratante.

§ 3º – Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição a expressão “Fabricado por”.

§ 4º – Nos casos de que trata o Parágrafo Terceiro, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 152. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas suas concessões.

Art. 153. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

Art. 154. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outra representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características, nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br



Prefeitura que faz mais pelos pequenos negócios.



Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 155. Os rótulos devem ser impressos, litografados gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidade e de medidas.

Art. 156. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 157. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao ultimo estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 158. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender as determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação especifica.

Art. 159. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a entregar ao SIM ou inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas de Inspeção Municipal.

Art. 160. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso no produto.

Art. 161. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

§ 4º – Caso de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares será submetido à avaliação pelo SIM.

Art. 162. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de eqüídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinado ao comercio varejista ou em transito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

diretamente em sua superfície e devem possuir além deste, etiqueta lacre invioláveis.

Parágrafo único – As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 163. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 164. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

Art. 165. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes a espécie e as formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 166. Na rotulagem do mel, do mel de abelha sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Parágrafo único – É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 167. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislações específicas, deve atender aos seguintes requisitos:

- I – Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;
- II – Conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 168. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “Não comestível.”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo as normas complementares.

Art. 169. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

dos animais conterão, além do carimbo do SIM próprio, a declaração “Alimentação para animais.”

Capítulo XXII

Dos Carimbos de Inspeção

Art. 170. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui, perante análise conjunta de outros elementos, a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 171. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste decreto.

Art. 172. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litrografados.

Art. 173. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 174. Os diferentes modelos de carimbo do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção devem obedecer às especificações descritas no Decreto Municipal nº 1.431, de 21 de julho de 2000, além dos seguintes modelos:

I- Modelo 1:

Forma: Circular

Dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro:

Dizeres: Número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra

“INSPECIONADO” que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais

“SIM”, que acompanha a curva inferior do círculo;

Uso: Para etiquetas-lacres.

II - Modelo 2:



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Forma: Quadrada;

Dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetro) quando aplicado em embalagens para produtos com até 10kg e 15 x 15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens de produtos com peso superior a 10kg;

Dizeres: Idêntico ao modelo 1;

Uso: Para produtos não comestíveis ou destinados a alimentação humana.

III – Modelo 3:

Forma: Quadrada;

Dimensões: 7 x 7 cm (sete por sete centímetros)

Dizeres: As letras “C”, “TF” e “FC”, com altura de 5 cm (cinco centímetros);

Uso: Para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao tratamento pelo frio (TF), cozimento (C) ou fusão pelo calor (FC)

Capítulo XXIII

Das Análises Laboratoriais

Art. 175. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM o cumprimento do cronograma de análises físico-químicas e microbiológica da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratório aprovados pelo SIM, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico – Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 176. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- a) A quantidade de produto processado;
- b) O resultado das análises laboratoriais anteriores;
- c) As condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- d) Os cuidados higiênico-sanitário rotineiro do estabelecimento.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br



Prefeitura que faz mais pelos pequenos negócios.



Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

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

§ 2º – O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do SIM, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo as ultimas serem alteradas somente através de análise do grau de risco a ser normatizado:

I – O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análises físico-química anual e 06 (seis) análises microbiológicas anuais, sendo que para a agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecido a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais;

II - No cronograma de análise dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o numero de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos serão realizadas com periodicidade anual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário;

III – Para ovos serão realizados 02 (duas) análises microbiológicas por ano;

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

V – As análises físico-químicas e microbiológicas da água, carnes e produtos cárneos, pesca e produtos de pesca, leite e derivados devem contemplar as análises estabelecidas na Resolução nº 002 de 2018 da Secretaria Municipal da Agricultura de Taquari, ou outras normatização que venha a vigorar. Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessário;

§ 3º – O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não prevista no cronograma de análises.

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

§ 5º – O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

análises de matéria-prima e do produto final, a critério do SIM.

Art. 177. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 178. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais.

Art. 179. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme, a produção do produto analisado ficará imediatamente suspensa, ou seja, o estabelecimento ficará proibido de produzir e comercializar o produto analisado e o restante do lote será inutilizado, devendo ainda o estabelecimento obrigatoriamente, realizar uma revisão das Boas Práticas de Fabricação junto ao responsável pelo controle de qualidade devendo ao fim apresentar ao SIM um laudo assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento juntamente com solicitação de produção de um lote que terá novamente amostras coletadas e submetidas à nova análise em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º – A quantidade e os dias de produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Fiscal do SIM onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

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

Art. 180. Em caso de nova não conformidade, o lote apreendido será inutilizado, a produção do referido produto continuará suspensa e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo SIM e posterior apreensão de três lotes do produto em questão, constituindo-se estas análises no primeiro “teste de liberação – TL”.

Parágrafo único – A produção e a comercialização do produto ficarão autorizada mediante recebimento de resultado indicado conformidade com os padrões legais do laboratório nos três lotes analisados no “TL”.

Art. 181. Com o aparecimento de algum lote não conforme no “TL” cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a penalidade de multa por “TL” não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do “TL” em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

amostra não conforme em cada um dos “TL”, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado 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 da atividade.

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

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

Art. 182. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria da Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA-, aprovado pelo decreto Federal nº 9.013, de 9 de março de 2017.

Art. 183. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Parágrafo único – A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimento varejista, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demanda específica.

Art. 184. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada pelo SIM dentro do mês da coleta será autuado.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo XXIV

Do Trânsito de Produtos de Origem Animal

Art. 185. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do Presente Regulamento, têm livre trânsito no Município, podendo ser exposto ao consumo em qualquer parte do território municipal, e constituir objeto de comércio intermunicipal conforme o disposto em legislação específica do SUSAF.

Art. 186. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportados quanto à sua perfeita conservação, sendo que os mesmos deverão estar registrados junto ao órgão competente.

§ 1º – Os produtos referidos neste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º – Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentes de suas embalagens, individual ou coletiva.

§ 3º – Os veículos, os contentores ou os cumprimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

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

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

Art. 187. Os estabelecimentos registrados pelo SIM e que também preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, somente podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados quando acompanhados de certificação sanitária ou documentação equivalente expedida pelo SIM, assim como produtos oriundos de apreensões, desde que acompanhados de auto de apreensão, emitidos por agentes de fiscalização sanitária, cujo fim será a inutilização e aproveitamento como subprodutos destinados a alimentação animal.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 188. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lã, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, entendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único – Os produtos referidos neste artigo devem estar acompanhados de documentação oficial de trânsito.

Art. 189. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito pelas rodovias no município de Taquari, devem estar devidamente embalados, acondicionado, rotulados e carimbados, conforme prevê este Regulamento, e podem ser reinspecionados pelos servidores da Secretária Municipal da Agricultura, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 190. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

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

Art. 191. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

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

Capítulo XXV

Das Responsabilidades, das medidas cautelares, das infrações, das penalidades e do processo administrativo

Seção I

Dos Responsáveis pela Infração



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 192. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – Fornecedores de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados na Secretaria Municipal da Agricultura, Serviço de Inspeção Municipal;

II – Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados na Secretaria Municipal da Agricultura, Serviço de Inspeção Municipal, onde foram 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;

IV – Estabelecimentos que realizem comércio intermunicipal de produtos de origem animal, sem estar devidamente registrado no SIM com SUSAF.

Parágrafo único – A responsabilidade a que se refere neste artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas física ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II

Das Medidas Cautelares

Art. 193. Se houver evidencias ou suspeita de que o produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – Apreensão do produto;

II – Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III – Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

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



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º - O disposto neste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Capítulo XXVI

Das Infrações

Art. 194. As infrações do presente regulamento, considerando o disposto na Lei Municipal nº 4.125 de 18 de julho de 2018, 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.

Art. 195. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

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 SIM.

VII – Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

VIII – Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal disposto neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX – Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X – Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI – Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII – Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII – Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontroles e nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a plano de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV – Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrados no SIM, ou de estabelecimento registrado em serviço de inspeção não equivalente;

XV – Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI – 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 SIM;

XVII – Utilizar produtos com prazo de validade vencido, após os produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior a data de fabricação do produto;

XVIII – Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente 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 SIM e ao consumidor;

XIX – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX – Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI – Alterar, adulterar, falsificar, ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou de produtos de origem desconhecida;

XXII – Simular a legalidade de matérias- primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

XXIII – Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir o a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV – Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV – Produzir ou expedir produtos que representem riscos à saúde pública;

XXVI – Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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 apreendido pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX – Fraudar, adulterar ou falsificar documentos fiscais;

XXX – Não realizar recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XXXI – Receber ou manter em posse animais sem a devida documentação;

XXXII – Abater fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal).

Art. 196. Consideram-se impróprios para consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – Apresentem-se alterados;

II – Apresentem-se fraudados, adulterados ou falsificados;

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

IV – Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limites estabelecidos em legislação, mais que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V – Conttenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - Não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em norma complementares;



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

VII – Contenham microorganismos 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 SIM e do órgão regulador da saúde;

X – Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamentos com produtos de uso veterinário proibidos para a espécie 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;

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;

XVI – Não estejam claramente identificados como oriundo 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 SIM.

Art. 197. - Além dos casos previstos no art. 191 deste Decreto, 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 que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;

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



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

à inspeção sanitária oficial.

Art. 198. Além dos casos previstos no art. 191 deste Decreto, 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 SIM;
- VI – Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
- VII – Apresentem perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 199. Além dos casos previstos no art. 191 deste Decreto, 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 machas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com macha 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;
- 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.

Art. 200. Além dos casos previstos no art. 191 deste Decreto consideram-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I – Provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br



Prefeitura que faz mais pelos pequenos negócios.



Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

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;

IV – Revele a 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, deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento.

Art. 201. Além dos casos previstos arts. 191 e 195 deste Decreto considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I – Não atenda as especificações previstas no art. 107 deste decreto e em normas complementares:

II – Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 202. Além dos casos previstos no art. 191 deste Decreto são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelha sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 203. Para efeitos das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único – São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulteração ou falsificação, conforme o disposto a seguir.

I – Adulteração:

a) As matérias - primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências, de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) Os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTQI ou na formulação indicada no registro do produto;

d) Os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem previa autorização do SIM;

e) Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II – Falsificações:

a) Quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;

b) Os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um ou outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) Quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) Os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) Os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 204. Nos casos previstos no art. 190 deste Decreto, independente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I – Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

II – Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo XXVI

Das Penalidades

Art. 205. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 206. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – Multa, nos casos compreendidos no inciso I, observadas as seguintes graduações:

a) Para infrações leves, multa de 51 até 102 UFM;

b) Para infrações moderadas, multa de 102 até 204 UFM;

c) Para infrações graves, multa de 204 até 408 UFM;

d) Para infrações gravíssimas, multa de 408 UFM até o valor máximo previsto no art. 2º, inciso II, da Lei Federal nº 7.889/1989;

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

IV – Suspensão da atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI – Cassação de registro do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou a transferência do registro.

§ 1º – As multas previstas no inciso II deste artigo serão agravadas até o grau



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º – A interdição ou a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 216 deste Decreto.

§ 3º – Se a interdição total ou parcial não for levantada, de acordo com o Parágrafo Segundo deste artigo, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º – Caso o estabelecimento solicite paralisação de atividades, este não pode ultrapassar o período de doze meses, sendo que após este período haverá cancelamento de registro em caráter definitivo.

§ 5º – O cancelamento de registro tem caráter definitivo.

§ 6º – Se a interdição total ou parcial, a suspensão ou a cassação não forem levantadas, de acordo com o Parágrafo segundo, após 12 meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 207. Para fins de aplicação da sanção de multa que trata o inciso II do art. 201 deste Decreto, são consideradas:

I – Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do art. 190 deste Decreto;

II – Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do art. 190 deste Decreto;

III – Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do art. 190 deste Decreto;

IV – Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do art. 190 deste Decreto;

§ 1º – As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessíveis reincidências.

§ 2º – As infrações com período superior a três anos não serão avaliadas para efeito de reincidência, voltando o infrator a ser primário.

§ 3º – Aos que cometerem outras infrações previstas neste Decreto ou nas normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre vinte e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e com as circunstancia



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

atenuantes e agravantes previstas no art. 203 deste Decreto.

Art. 208. Para efeito de fixação dos valores de multa de que trata o inciso II do artigo 201 deste Decreto, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas conseqüências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º – São consideradas circunstância atenuantes:

I – O infrator ser primário;

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

III – O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as conseqüências do ato lesivo que lhe for imputado;

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

V – A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI – A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII – A infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º – São considerados circunstâncias agravantes:

I – O infrator ser reincidente;

II – O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagens;

III – O infrator deixa de tomar providência 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 conseqüência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI – O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII – O infrator ter agido com dolo ou má-fé; ou

VIII – O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º – Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º – Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

anterior.

§ 5º – Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 6º – Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 7º – Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, respeitando o disposto no parágrafo sétimo deste artigo, prevalece para efeito de punição o enquadramento da infração mais grave em relação a mais leve.

Art. 209. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividade, da cassação e cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único – A interdição, a suspensão, o cancelamento e a cassação do registro do estabelecimento cabem ao coordenador do SIM.

Art. 210. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do artigo 201 deste Decreto, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I – Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II – Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III – Utilizar produtos com prazo de validade vencido, após aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto;

IV – Produzir ou expedir produtos que apresentem risco à saúde pública;

V – Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI – Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII – Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM; e

VIII – Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob guarda do estabelecimento.

§ 1º – Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de distribuição dos produtos condenados.

§ 2º – Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos.

Art. 211. Para fins de aplicação da sanção que trata o inciso IV do artigo 201 deste Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I – Desobediência ou inobservância às 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 produtos;

II – Omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III – Alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produtos de origem animal;

IV – Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V – Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI – Simulação da legalidade de matéria-prima, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII – Utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois do expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII – Produção ou expedição de produtos que representem risco a saúde pública;

IX – Produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X – Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

XI – Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XII – Utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII – Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente ao SIM;

XIV – Alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registro sujeitos à verificação pelo SIM;

XV – Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM em atendimento a planos de ação, fiscalizações, atuações, intimações ou notificações;

XVI – Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII – Não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII – Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou de estabelecimentos registrados em serviço oficial de inspeção não equivalente; ou

XIX – Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 212. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do artigo 201 deste Decreto, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator;

I – Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

III- Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

IV- Simular a legalidade de matéria-prima, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V – Construir, ampliar ou reformar instalações sem prévia aprovação do SIM;

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

VII – Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes, e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

VIII – Fraudar ou falsificar documentos oficiais;

IX – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - Não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI – Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XII – Receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

Art. 213. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do artigo 201 deste Decreto, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I – Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II – Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 214. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou suspensão de atividades oriundas de embaraços à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstancia agravantes previstas no artigo 203 deste Decreto.

Art. 215. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por cinco vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 216. As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento, a critério do SIM, devem ser aplicadas nos casos de:

I – Reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II – Reincidência em infração cuja penalidade tenha tido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 209 deste Decreto;

III – Não levantamento da interdição, suspensão ou cassação do estabelecimento depois de decorridos doze meses.

Capítulo XXVII

Do Processo Administrativo

Art. 217. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciando com a lavratura do auto de infração.

Art. 218. O auto de infração será lavrado pelo mesmo veterinário responsável pelo SIM, que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do SIM.

Art. 219. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasurar nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 220. O auto de infração, de apreensão e/ou inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão ser lavrado em três vias, no mínimo, destidando-se a primeira via ao atuado, e deverão conter:



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

I – Nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;

II – Local, dia e hora da lavratura;

III – Ato ou fato constitutivo da infração;

IV – Disposição legal ou regulamentar infringida;

V – Assinatura do Médico Veterinário;

VI – Assinatura do infrator ou de quem o representa.

Art. 221. As omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 222. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 223. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos efeitos legais.

Parágrafo único – Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, com a assinatura de duas testemunhas, além do Fiscal que assinou a autuação.

Art. 224. O auto de infração deve ser instruído com relatório e enviado ao SIM, onde o Coordenador do SIM deverá proceder ao julgamento em primeira instância, quando não foi ele que realizou a lavratura do auto de infração, caso o coordenador seja o que lavra o auto de infração, o julgamento passa automaticamente para o julgamento de segunda instância.

Art. 225. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na representação local da Secretária Municipal da Agricultura ou no SIM, no prazo de quinze dias consecutivos, contados da data da cientificação oficial.

Art. 226. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação da decisão do SIM.

Art. 227. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda instância é o secretário Municipal da Agricultura, e em última instância, quando for o caso, o prefeito Municipal, respeitando os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recursos na instância anterior.

Art. 228. O infrator, uma vez multado, terá trinta dias para efetuar o pagamento



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

da multa e exibir ao órgão competente o comprovante de recolhimento.

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

§ 2º – O prazo de trinta dias a que se refere este artigo, é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do ato de multa.

§ 3º – A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 4º – A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

Art. 229. O não recolhimento do valor da multa no prazo do artigo 223 deste Decreto, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 230. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovada em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 231. A responsabilidade dos servidores do SIM, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurado pelo Coordenador do SIM na forma da Lei nº 1.502, de 5 de setembro de 1994 – Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos do Município de Taquari.

Art. 232. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 233. O servidor do SIM, quando em serviços de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Capítulo XXVIII

Disposições Finais

Art. 234. O SIM e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e a fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo único – Os procedimentos de que trata este artigo incluem a atuação conjunta nos procedimentos de fiscalização do comércio Municipal.

Art. 235. A secretária Municipal da Agricultura poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e a fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – Doenças exóticas ou não;

II – Surtos;

III – Quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único – Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificações imediatas, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 236. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo SIM, com base em informações técnico - científico.

Art. 237. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 238. Os estabelecimentos registrados no SIM até a presente data manterão as classificações a qual foram registradas, sendo que os novos estabelecimentos serão regidos pelo presente Decreto.

Art. 239. A Secretária Municipal da Agricultura, expedirá normas complementares necessárias a execução deste Decreto.



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br





Município de Taquari

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 240. Sempre que possível, a Secretária Municipal da Agricultura deve facilitar a seus servidores a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fórum e congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 241. Fica o Secretário Municipal da Agricultura, autorizado a aditar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 242. As normas complementares existentes permanecem em vigor, deste que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 243. Este decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se o Decreto Municipal nº 1.236, de 27 de março de 1998 e o Decreto Municipal nº 3.158, de 8 de dezembro de 2015, com exceção dos anexos.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE TAQUARI, 30 de dezembro de 2019.

Emanuel Hassen de Jesus
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Adair Alberto Oliveira de Souza
Secretário Municipal da Fazenda



Centro Adm. Celso Luiz Martins - Rua Osvaldo Aranha, nº 1790
Bairro Centro – Taquari – RS – CEP: 95.860-000
CNPJ: 88.067.780/0001-38 – Fone (51) 3653-6200
E-mail: gabinete@taquari.rs.gov.br

