



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

DECRETO Nº 22/2025, DE 16 DE JUNHO DE 2025.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.195, de 21 de março de 2007, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VIADUTOS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 2.195, de 21 de março de 2007, DECRETA:

**TÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS**

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

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

Art. 2º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal Municipal de competência da Prefeitura Municipal de Viadutos, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 2.195, de 21 de março de 2007, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Viadutos, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 3º São obrigatórias a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis no Município de Viadutos - RS.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

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

Parágrafo único. Ficam isentos de Registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 5º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Título VIII, Capítulo I, seção II e Capítulo III deste Decreto.

Art. 6º Estabelecimento agroindustriais de pequeno porte são aqueles atendidos pela Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras, como a Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017 e suas alterações ou legislações que vierem a substituí-las, podendo estes terem tratamento diferenciado.

CAPÍTULO II CONCEITOS

Art. 7º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

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

III - análise fiscal: análise solicitada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

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

V - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

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

VII - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

VIII - descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

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

X - desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

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

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

XIII - estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

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

XV - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

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

XVII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVIII - procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XIX - produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

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

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

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

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

XXIV - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável no parâmetro microbiológico;

XXV - Serviço de Inspeção Municipal (SIM): unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal de Agricultura, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

TÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 8º Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e titular da pasta da Secretaria a qual o SIM está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 3º deste decreto, em consonância com o parecer técnico do Coordenador do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 9º. O cargo de Coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário efetivo.

Parágrafo único. O Coordenador do SIM deverá estabelecer Plano de Educação Sanitária e ações de combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes, punitivas, conscientizando a população quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor preferencialmente efetivo lotado na Secretaria Municipal ao qual o SIM está vinculado, com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também preferencialmente de cargo efetivo, com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do SIM.

§ 1º Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

§ 2º Os servidores do SIM deverão estar devidamente identificados, no exercício de suas funções.

Art. 11. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura 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: médico veterinário coordenador do SIM de cargo efetivo, demais médico(s) veterinário(s), quando houver, preferencialmente concursados, auxiliares administrativos e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Serviço lotados no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - quando houver necessidade de afastamento do coordenador do SIM, seja por férias ou outras possíveis causas, quem assume sua função é o outro médico veterinário, preferencialmente concursado, auxiliar do SIM;

III - para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e auxiliares administrativos, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos, o volume de produção, a natureza e risco intrínseco dos produtos e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

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

V - sistema de informação e arquivos físicos: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e frequência de abates mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado, podendo ser arquivos físicos;

VI - quando a sala não for de uso exclusivo do SIM, os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do SIM;

VII - os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner;

VIII - veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

Art. 12. Sempre que possível, a Secretaria Municipal ao qual o SIM está vinculado deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

TÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

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

I - carnes e derivados;

II - pescado e derivados;

III - ovos e derivados;

IV - leite e derivados;

V - produtos de abelhas e derivados;

VI - armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

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

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

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

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

CAPÍTULO II DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico de pescado;

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescados, anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

CAPÍTULO III DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I - granja leiteira;
- II - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- III – queijaria;
- IV – posto de refrigeração.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

§ 3º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECEMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 19. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

TÍTULO IV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS E CONDIÇÕES DE HIGIENE

CAPÍTULO I
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares estabelecidas pelo SIM;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado;
- V - manter atualizados:
 - a) os dados cadastrais de interesse do SIM;
 - b) o projeto aprovado;
 - c) os registros dos produtos.
- VI - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de Coleta, acondicionamento e inviolabilidade, remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VII - arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo SIM;
- VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- IX - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

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

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

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

- a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
- b) adulteração;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVI - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de higiene e manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVII - disponibilizar local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações, quando necessário;

XVIII - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

d) fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

e) fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal;

f) poderá recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com normas complementares ou legislações municipais;

g) fornecer uniformização completa devidamente asseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição do SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar e entregar a rotulagem existente em estoque ao SIM.

Art. 21. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole não precisam se limitar ao disposto em normas complementares.

§ 2º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 22. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares. Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 23. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 24. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica. Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o caput.

Art. 25. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido adulterados;
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares. Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

Art. 26. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Viadutos, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - os estabelecimentos deverão seguir as Normas Técnicas Municipais vigentes, suas alterações e atualizações específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento;

II - os animais, seus produtos e matérias-primas 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 transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite *in natura* para beneficiamento e demais produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente;

V - as matérias-primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

VI - a matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica;

VII - as matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas de equivalência SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida;

VIII - é proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos;

IX - todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

X - os estabelecimentos deverão apresentar pelo menos um exame de saúde anual de cada funcionário.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 27. 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 28. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Viadutos deverão seguir a Portaria do MAPA Nº 368, de 04 de setembro de 1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, suas alterações e atualizações.

Art. 29. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole conforme disposto em normas complementares.

Art. 30. O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 31. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 32. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de higienização.

§ 1º Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente e serem permitidos para uso em indústria de alimentos.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 33. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

§ 1º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações clínicas no manipulador que ponham em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de suas atividades.

§ 2º O SIM poderá solicitar comprovação médica atualizada sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possam sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

Art. 34. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 35. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniforme na cor branca para que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, touca ou outro equipamento que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio.

§ 1º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 36. O pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis deve realizar a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção.

Art. 37. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 38. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 39. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 40. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e de maneira que impeça contaminações de qualquer natureza.

Art. 41. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos ou produtos não comestíveis, desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 42. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 1º Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que comprovem a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§ 2º Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 3º Quando utilizado o controle químico no interior do estabelecimento, este deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 4º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

Art. 43. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 44. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 45. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 46. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 47. Deve ser proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 48. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização, sem angulosidades ou frestas.

Art. 49. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 50. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação incluindo a prevenção de águas residuais.

TÍTULO V
DA IMPLANTAÇÃO E DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 51. Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal, intermunicipal e interestadual de produtos de origem animal poderá funcionar no Município de Viadutos-RS, sem estar previamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no Serviço de Inspeção Federal - SIF ou no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo, observado o disposto no art. 2º parágrafo único, e art. 3º deste Decreto.

Art. 52. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM, em normas complementares, estabelecerá as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991 e/ou a Lei nº 13.921, de 2012, em suas normas regulamentadoras, assim como as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

CAPÍTULO I
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 53. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o "caput" deste artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 54. A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 55. Os estabelecimentos poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo SIM e que não haja comunicação direta com a residência.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 56. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação pavimentados ou revestidas com brita e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI - forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério do SIM;
- XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência, ou local apropriado para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários;

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

XXVII - sede para o SIM, ou local reservado, podendo ser um armário com cadeado para guarda dos materiais de inspeção sanitária, bem como uma mesa com cadeira para realização do seu trabalho;

XXVIII - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXIX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXX - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXI - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

XXXIII - equipamentos apropriados para a produção de vapor.

Art. 57. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

- I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
- II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- III - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea em altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;
- IV - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas, ou legislações vigentes;
- V - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana.
- VI - dispor de carros apropriados, identificados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados;
- VII - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento; e

§ 1º No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 58. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;
- II - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 59. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 60. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

I - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

II - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

III - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 61. O Serviço de Inspeção Municipal 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. 62. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Poderá ser utilizado complementarmente, documento de registro em órgão ambiental, para auxiliar na determinação da capacidade produtiva do estabelecimento.

Art. 63. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 64. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico- sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 65. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 66. A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal somente poderá ser concedida dentro do perímetro municipal, depois de autorizado pelo setor competente da Prefeitura Municipal e pelo SIM.

CAPÍTULO II
DA ANÁLISE DO LOCAL E TERRENO/EDIFICAÇÃO

Art. 67. Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM é necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, o qual deverá ser encaminhado ao protocolo do Serviço de Inspeção Municipal, conforme a finalidade do requerente.

Art. 68. O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 69. Para solicitar vistoria na área, apresentar requisição ao SIM, solicitando Vistoria do Terreno/Edificação para emissão de parecer de Inspeção do terreno/edificação, sendo que este parecer poderá ser realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou Serviço de Engenharia da Prefeitura Municipal de Viadutos.

Art. 70. Na avaliação do Terreno/Edificação serão observados os seguintes critérios:

- I - terreno seco, preferencialmente sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- II - afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- III - facilidade de acesso;
- IV - facilidade de fornecimento de água potável, energia elétrica e meios de comunicação;
- V - facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- VI - facilidade na delimitação da área.

Art. 71. Após a emissão de parecer de inspeção do terreno/edificação favorável, o requerente poderá dar início ao processo de registro do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

CAPÍTULO III
DA ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PROJETOS DE ESTABELECIMENTOS

Art. 72. Após a aprovação do terreno/edificação o estabelecimento deverá anexar os seguintes documentos e encaminhar ao SIM solicitando o registro de estabelecimento:

I - requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto e registro no SIM;

II - aprovação do Setor de Engenharia da Prefeitura Municipal, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade da referida aprovação;

III - plantas de situação e localização;

IV - plantas com cortes e fachadas;

V - projeto hidrossanitário com identificação da localização da captação e armazenamento de água do abastecimento, pontos de distribuição e pontos de escoamento das águas residuais;

VI - planta baixa com identificação e área das dependências;

VII - planta baixa com "layout" dos equipamentos, fluxograma de produção (recepção de matéria prima, processamento e expedição de produtos prontos) e acesso de funcionários;

VIII - memorial descritivo da construção;

IX - memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

X – anotação de responsabilidade técnica do responsável pelo projeto;

XI – termo de compromisso do cronograma de execução;

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados neste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.

Art. 73. Os documentos de registro e projetos poderão ser entregues em duas vias para análise prévia do SIM.

Parágrafo único. Uma via ficará arquivada no SIM e a outra será devolvida ao requerente, com as devidas aprovações.

Art. 74. A análise do projeto realizada pelo SIM considera a conformidade do projeto com a legislação Sanitária e Normas Técnicas Municipais de Instalações e equipamentos de estabelecimentos de origem animal, bem como outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 75. Após a aprovação do projeto no SIM o projeto receberá um carimbo com o dizer APROVADO.

Parágrafo único. O requerente poderá dar início às obras apenas após a emissão do alvará de licença para construção civil, documento equivalente ou documento emitido pelo órgão competente isentando da necessidade de licença.

Art. 76. Poderá, a critério do SIM, ser solicitado para análise, no momento do registro ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária.

Art. 77. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro/reforma.

CAPÍTULO IV
DO TÍTULO DE REGISTRO E AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO

Art. 78. Após a aprovação do projeto e/ou concomitantemente à aprovação do mesmo, o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM os seguintes documentos, complementares ao processo de registro do estabelecimento:

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

II - Termo de Livre Acesso;

III - licença ambiental ou isenção desta expedida pelo órgão competente;

IV - ART ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo o profissional responsável possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade, conforme registro de conselho de classe ativo;

V - laudo de potabilidade da água oficial, microbiológico e físico-químico de água de abastecimento, conforme legislação vigente.

a) para efeito de registro o laudo de potabilidade da água terá validade de três meses a partir da sua emissão;

VI - cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do proprietário do estabelecimento ou de ao menos um funcionário do estabelecimento e do RT;

a) as cópias dos certificados deverão ser apresentadas, necessariamente, até a emissão do Título de Registro;

VII - Certificado de Controle de Pragas ou Laudo assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento para o início das atividades;

VIII - documentação do(s) responsável(is) legal(is) pelo estabelecimento (RG e CPF);



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

IX - comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;

X - cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, quando couber;

XI - comprovante de Inscrição Estadual/Municipal ou cópia do Talão do Produtor, quando couber;

XII - cópia do certificado da empresa coletora de resíduos, quando couber;

XIII - alvará de localização, quando couber;

XIV - Manual de Boas Práticas no prazo de 6 (seis) meses a contar da emissão do Título de Registro, conforme consta em instrução normativa.

Art. 79. O estabelecimento registrado no SIM receberá um número de registro.

§ 1º Este número obedecerá seriação própria e independente, um para cada registro, fornecidos pelo "SIM".

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

Art. 80. O Título de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

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

§ 2º O Título de Registro deverá ser assinado pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e pelo responsável pela Secretaria ao qual o SIM está vinculado ou Prefeito Municipal.

§ 3º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso I do art. 147 pelo Serviço de Inspeção Municipal e nos seus impedimentos a Administração Municipal providenciará um substituto.

§ 4º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

§ 5º Os estabelecimentos somente poderão iniciar as atividades após vistoria com parecer favorável emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 81. No caso de indicação do estabelecimento pelo SIM em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno ao sistema equivalente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 82. O estabelecimento que não realizar atividades dentro do período de um ano e não solicitar o início das atividades neste período terá seu registro cancelado.

**CAPÍTULO V
DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES**

Art. 83. Qualquer reforma, ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos colaboradores, só poderá ser feita após aprovação prévia do SIM, devendo acompanhar a solicitação os mesmos documentos listados no art. 72.

Art. 84. Após aprovada pelo SIM e, quando couber, pelos demais setores da prefeitura municipal, poderá o requerente dar início às reformas.

**CAPÍTULO VI
DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, DO CANCELAMENTO VOLUNTÁRIO DE REGISTRO, DA TRANSFERÊNCIA E DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE ATIVIDADES**

Art. 85. A alteração da razão social ou o cancelamento voluntário do Registro deverá ser encaminhada através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador (a) do SIM.

**Seção I
Da alteração de razão social**

Art. 86. Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I - requerimento ao Coordenador (a) do 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, quando couber;
- IV - contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- V - laudo de inspeção do estabelecimento, através de relatório técnico, atualizado com parecer conclusivo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 87. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

Seção II

Do cancelamento voluntário de registro

Art. 88. Os processos de solicitação de cancelamento de registro devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Coordenador (a) do SIM;

II - Termo de Encerramento de atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento, inutilizar e entregar ao SIM a rotulagem remanescente.

Parágrafo único. Cancelado o registro o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

Seção III

Da transferência

Art. 89. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

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

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

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

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

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) notificações;
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza.

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 90. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento.

Seção IV
Da suspensão temporária de atividades

Art. 91. Os estabelecimentos registrados no SIM poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 92. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 93. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano, prorrogável por igual período.

§ 1º O estabelecimento deverá solicitar formalmente o retorno às atividades, o cancelamento do registro ou novo período de prorrogação dentro da vigência da suspensão concedida.

§ 2º Caso não haja a comunicação formal conforme descrito no parágrafo anterior o estabelecimento terá seu registro cancelado automaticamente.

§ 3º No caso de cancelamento do registro, deverá ser inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais e rótulos.

TÍTULO VI
DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 94. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal, exceto os produtos fabricados por estabelecimentos sob inspeção dos Serviços Federal ou Estadual de Inspeção.

§ 1º O registro de produtos comestíveis será concedido mediante aprovação da formulação, do processo de fabricação do produto e do croqui do rótulo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º Os produtos que são isentos de registro, deverão ser anexados aos documentos do estabelecimento junto aos arquivos do SIM, mesmo que estes não passam por aprovação de rotulagem, para fins de lançamentos dos informes mensais de produção.

Art. 95. O processo de solicitação de registro de produtos será feito através do Formulário de Registro de Produtos e Rótulos.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 96. 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 aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações

Art. 97. Os produtos definidos nos art. 308-A (Pururuca), 308-B (Torresmo), 322 (Os produtos listados no art. 322 do Decreto nº 9.013, de 2017, alterado pelo Decreto nº 10.468, de 2020, tais como os cascos, os chifres, os pelos, as peles bovinas, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e outras partes animais não aptas ao consumo humano, que eram anteriormente registrados como não comestíveis, agora passam a ser isentos de registro), 410 (Farinha láctea), 416 (Pólen apícola), 418 (Própolis), 420 (Apitoxina), 422 (Pólen de abelha sem ferrão) e 423 (Própolis de abelha sem ferrão) do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, são isentos de registro.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá isentar de registro outros produtos previstos neste Decreto ou em normas complementares, conforme a classificação de risco dos produtos.

Art. 98. 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 Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 99. Nas solicitações de registro de produtos do que se trata no Art. 98, o requerente deve apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal:

- I - proposta de denominação de venda do produto;
- II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
- III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 2º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 100. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 101. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 102. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 103. Os procedimentos para o registro do produto serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.

Art. 104. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante solicitação do estabelecimento.

Art. 105. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

§ 1º Poderá ser aceito, a juízo do SIM, a utilização de hortaliças "*in natura*" como ingredientes dos produtos, desde que sejam devidamente higienizados.

§ 2º O preparo e higienização das hortaliças poderá ser realizado na sala de processamento desde que não seja realizado concomitantemente à fabricação dos produtos.

§ 3º As hortaliças higienizadas deverão ser armazenadas em recipientes identificados, contendo a data de higienização das mesmas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 4º Os estabelecimentos poderão possuir sala específica para o preparo de ingredientes in natura.

§ 5º Os produtos utilizados na desinfecção das hortaliças deverão ter registro no órgão competente e serem específicos para esta finalidade.

Art. 106. Qualquer produto e derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 107. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 108. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao SIM a solicitação formal de Cancelamento ou Suspensão de produto.

§ 1º Nos casos de suspensão de produto o estabelecimento poderá solicitar a reativação da fabricação do produto através de solicitação formal ao SIM.

§ 2º Uma vez cancelado o produto, só será realizada a reativação da fabricação do produto, devendo, caso seja de interesse da empresa, realizar novo registro do produto para o retorno da fabricação.

Art. 109. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos órgãos normatizadores. Incluem-se entre os referidos órgãos o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

§ 1º Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo SIM.

§ 2º É de responsabilidade da empresa e do seu responsável técnico manterem seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 110. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

§ 1º Poderá ser realizadas análises físico-químicas e microbiológicas no lote teste de novos produtos, os quais deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, conforme solicitação do Serviço de Inspeção Municipal. Após a realização das análises os resultados deverão ser comunicados ao SIM, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e destinação dos produtos em teste antes da liberação de sua produção.

§ 2º Para estabelecimentos 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, deverá ser realizadas análises físico-químicas e microbiológicas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

no lote teste de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, os resultados deverão ser comunicados ao SIM, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e destinação dos produtos em teste antes da liberação de sua produção.

Art. 111. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 112. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 113. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 114. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 115. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 116. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 117. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

Art. 118. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 119. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O carimbo oficial do SIM será estipulado em normas complementares.

Art. 120. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM e rótulos contendo todas as informações conforme disposto neste decreto e em normas complementares.

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

Art. 121. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

Art. 122. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 123. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 124. 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 desenho 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 da fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;
- VII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- VIII - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF), nos casos que couber e Inscrição Estadual (IE);
- IX - quando agroindústria familiar, constatar o número do Programa Estadual de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul;
- X - lista de ingredientes e aditivos;
- XI - a especificação "Indústria Brasileira";
- XII - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Viadutos – RS sob nº", seguida do respectivo número de registro com numeração crescente e sequencial de três dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento;
- XIII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;
- XIV - instruções sobre a conservação do produto; e
- XV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do 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 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 à expressão "fabricado por".

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, 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.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Viadutos – RS.", em substituição à informação de que trata o inciso XII.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 125. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 126. 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. 127. 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 outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 128. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 129. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 128º, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 130. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 129.

Art. 131. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 132. 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. 133. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 134. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 135. 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 da Inspeção Municipal.

Art. 136. 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 ao produto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Seção I
Da Rotulagem em Particular

Art. 137. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

§ 4º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 138. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

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

Art. 139. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 140. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 141. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 142. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

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

Art. 143. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 144. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 145. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

Art. 146. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

TÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E SUA PERIODICIDADE

CAPÍTULO I INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 147. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

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 fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, 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;

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

IX - verificação da água de abastecimento;

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

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

XII - verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal; XIV - Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

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

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal poderá utilizar recursos de informática especializados e concebidos para fazer o gerenciamento de suas atividades, bem como controles de coletas de análises de produtos e água, avaliações de projetos e rotulagens, emissão de documentos oficiais, mapas de produção, tabulação de dados estatísticos e outras demandas que se fizerem necessárias.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal poderá realizar assinatura para certificação sanitária dos produtos de origem animal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS
ESTABELECIMENTOS

Art. 148. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o "caput" deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 149. O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 150. Nos estabelecimentos de Carnes e Derivados sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste 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 trata o § 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. 151. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 152. A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas neste Regulamento que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal - RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

Art. 153. Para estabelecimentos de Ovos e derivados, Leites e Derivados e Produtos de Abelhas e Derivados, a inspeção industrial e sanitária de "ovos e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

derivados" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas na Lei Municipal nº 3.271/2018 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal - RIISPOA aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

Art. 154. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 2º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

Art. 155. Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 156. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua inutilização devendo a mesma ser comprovada através de documentação entregue ao SIM.

Art. 157. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber, e;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

VII - a presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 158. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

CAPÍTULO III
PERIODICIDADE DA INSPEÇÃO

Art. 159. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

Art. 160. A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo quinzenal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: Quando a presença do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal for obrigatória, o Serviço de Inspeção juntamente com a empresa determinará os horários de funcionamento dos estabelecimentos.

CAPÍTULO IV
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 161. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises indicativas: microbiológicas, físico-químicas, e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 162. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Art. 163. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e da água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 164. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 165. Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 166. 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, conforme normas complementares.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 167. O estabelecimento poderá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se 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.

Art. 168. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 169. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 170. Para efeito deste Decreto, considera-se "Análise Oficial" a amostra ou item de ensaio, lacrado, coletado pelo médico veterinário oficial, ou na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal ao qual o SIM está vinculado expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise padronizada pelo SIM.

Art. 171. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios designados pelo SIM.

TÍTULO VIII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES,
DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 172. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo Art. 10 da Lei n.º 3.271/2018 e alterações, serão punidas administrativamente, com as multas nelas previstas e de 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. 173. Os servidores do SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I
Dos responsáveis pela infração

Art. 174. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - Proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

II - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - estabelecimentos que fabricarem produtos de origem animal, sem registro no órgão competente; e

IV - estabelecimentos que realizem comércio intermunicipal de produtos de origem animal, sem estar devidamente registrado no SIF, no SIE do Estado do Rio Grande do Sul ou serviço oficial equivalente.

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

Seção II
Das medidas cautelares

Art. 175. Quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

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 autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 176. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório conveniado ou credenciado.

**CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES**

Art. 177. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- IX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- X - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- XI - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- XII - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal, ou no SIE do Estado do Rio Grande do Sul, ou no SIF, ou de outros serviços que não



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

possuem equivalência ao SISBI-POA ou sistema de equivalência reconhecido pela Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul - SEAPDR.

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

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

XVII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Serviço de Inspeção Municipal;

XVIII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

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

XX - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XXI - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

XXII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XXIII - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXVI - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

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

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

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

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

XXXI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXXIII - fraudar documentos oficiais;

XXXIV - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal;

XXXVI - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXVII - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

XXXVIII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXIX - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XL - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados;

XLI - considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e nas normas complementares municipais, ou na ausência de previsão em normas municipais, pelas normas federais e estaduais vigentes, destinadas a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 178. Consideram-se impróprios para o 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 adulterados;
- 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 - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário proibidos para a espécie e/ou durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - apresentem embalagens estufadas;
- XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 179. Além dos casos previstos no Art. 178, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 180. Além dos casos previstos no Art. 178, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

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

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

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 181. Além dos casos previstos no Art. 178, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 182. Além dos casos previstos no Art. 178, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou revele presença de colostro;

IV - revele presença de colostro;

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

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

Art. 183. Além dos casos previstos no Art. 178, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 184. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico- sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

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 e não atendem 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 com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e que se denominem como este, sem que o seja;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 185. Nos casos previstos nos artigos 178 a 184, independentemente 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 a alimentação animal, quando seja tecnicamente viável;

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

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 186. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 187. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado na Lei Municipal nº 3.271/2018 e alterações;

III - os valores das multas serão corrigidos nas mesmas datas e índices de correção da Tabela Tributária e Preços Públicos no âmbito do município conforme a Lei Municipal nº 3.271/2018 e alterações;

IV - 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 adulterados;

V - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial 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;

VII - cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso V do caput e a interdição de que trata o inciso VI do caput serão levantadas nos termos do disposto no Art. 175 e Art. 176.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos V e VI do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no Art. 175.

Art. 188. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o Art. 177, são consideradas:

- I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a IX do Art. 177;
- II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos X a XVIII do Art. 177;
- III - infrações graves as compreendidas nos incisos XIX a XXVIII do Art. 177;
- IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIX a XLI do Art.

177.

§ 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 sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 189, §§ 1º e 2º.

§ 3º As infrações com período superior a 2 (dois) anos não serão avaliadas para efeito de reincidência, voltando o infrator a ser primário.

Art. 189. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o Art. 187, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário na infração;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências 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;
- VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - o infrator ser reincidente específico;
- II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

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

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

VII - o infrator ter agido com dolo ou com 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 anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º 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 dois anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º 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.

Art. 190. 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 atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 191. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 192. A aplicação das sanções de 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 que se encontrem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, serão aplicadas nos casos definidos nos artigos 178 a 184.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 193. A sanção de que trata a suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto 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 matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - 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;

XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste do cadastro geral dos serviços de inspeção correspondentes;

XVI - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XIX - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XX - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 194. A sanção de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada, nos termos do disposto no Art. 187, 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;

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

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

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

XI - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XII - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIM;

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 sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Parágrafo único. A penalidade de cancelamento das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora será aplicada também, nos termos do disposto no Art. 175, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora.

Art. 195. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 189, § 2º, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 196. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico sanitárias adequadas de funcionamento;

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 197. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de dois anos.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 198. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, no prazo de dois anos.

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 199. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Seção I
Do auto de infração

Art. 200. O auto de infração será lavrado por servidor ou coordenador do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos ou dados oficiais;

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 201. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 202. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 203. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

Seção II
Da ciência

Art. 204. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, ou por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

§ 1º caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o caput, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 2º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 3º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 205. O auto de infração e o termo de apreensão e/ou inutilização (condenação), que serão à base do procedimento administrativo, deverão ser lavrados em três vias, no mínimo, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverão conter:

- I - dados do Infrator: nome ou razão social; número de registro, caso tiver; e endereço completo do infrator;
- II - local e dia da Infração;
- III - descrição do ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - identificação do Médico Veterinário responsável pela lavratura do auto de infração ou termo de apreensão e/ou inutilização (condenação) com nome, número do registro no conselho de classe, cargo e assinatura;
- VI - assinatura do infrator ou de quem o represente;
- VII - número de referência do auto de infração ou do termo de apreensão e/ou inutilização (condenação), através de numeração sequencial anual;
- VIII - prazo e local para interposição de defesa administrativa, no caso de auto de infração;
- IX - testemunhas, se houver, no caso de auto de infração.

Art. 206. As omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, termos de apreensão e/ou inutilização (condenação) não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Seção III
Da defesa, do recurso e seus prazos

Art. 207. A defesa ou impugnação e o recurso do autuado devem ser encaminhados ao SIM por escrito, em vernáculo e protocolados no Serviço de Inspeção Municipal, ou na Inspeção local do estabelecimento, nos prazos definidos neste Decreto, contados da data de cientificação oficial, direcionado ao Serviço de Inspeção Municipal

Art. 208. O infrator poderá, em primeira instância, apresentar defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de ciência do auto de infração.

§ 1º A defesa e/ou recurso deverão ser apensados ao processo administrativo, vinculado ao auto de infração, que gerou a abertura do processo.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 209. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em segunda instância, face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze dias úteis, contados da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 210. Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interposto:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

§ 2º Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em primeira instância, lhe trará a impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório, o que não significa, necessariamente, a procedência da infração, de forma definitiva, pois este ainda poderá recorrer da decisão em segunda instância.

Seção IV Do julgamento

Art. 211. O processo administrativo é inaugurado com a lavratura do Auto de Infração e será instruído, no mínimo, pelo "Relatório Técnico do Servidor Autuante" e a Defesa (Impugnação) ou termo de revelia.

§ 1º Após a infração, o fiscal autuante deverá instruir o Processo Administrativo, através do "Relatório Técnico do Servidor Autuante", no prazo de até 15 (quinze) dias úteis da autuação, que poderá ser prorrogado por igual período mediante justificativa.

§ 2º Finda a instrução, independentemente da entrega da Defesa (Impugnação) ao Auto de Infração, o Processo Administrativo será encaminhado para julgamento em primeira instância.

§ 3º O julgamento em primeira instância será realizado pelo Chefe do Departamento de Inspeção Municipal ou por Comissão Julgadora de no mínimo 3 (três) pessoas, que terão competência para processar e julgar, caso nesta comissão houver alguém com alguma implicação legal, será substituído por outra pessoa apta.

§ 4º O prazo para julgamento em primeira instância é de até 60 (sessenta) dias, contados do recebimento do Processo Administrativo pela Autoridade Competente, devidamente instruído com o "Relatório Técnico do Servidor Autuante" e demais documentos pertinentes, prorrogável por igual período justificadamente.

§ 5º A decisão proferida em primeira instância constará no "Termo de Julgamento em Primeira Instância".

§ 6º A decisão proferida em primeira instância será notificada ao autuado, através de ciência no "Termo de Julgamento em Primeira Instância", acompanhado, quando aplicável, com o documento de imposição de penalidade (Auto de Advertência, Auto de Multa, Termo de Suspensão, Termo de Interdição ou Termo de Cassação de Registro).

Art. 212. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, assegurada a ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 213. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é a autoridade superior hierarquicamente a quem julgou em primeira instância, ou seja, Secretário Municipal, ou na ausência do mesmo, pelo Prefeito Municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

§ 1º O prazo para julgamento em segunda instância é de até 60 (sessenta) dias, contados do recebimento do Processo Administrativo pela autoridade competente, prorrogável por igual período justificadamente.

§ 2º A decisão proferida em segunda instância constará no "Termo de Julgamento em Segunda Instância", emitido através de despacho ao processo administrativo.

§ 3º A decisão proferida em segunda e última instância será notificada ao autuado, através de ciência no despacho final do processo administrativo, onde consta o "Termo de Julgamento em Segunda Instância", acompanhado, quando aplicável, com o documento de imposição de nova penalidade.

§ 4º Findos os atos processuais, o Processo Administrativo será encerrado e os autos arquivados.

Art. 214. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao órgão competente o comprovante de recolhimento.

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

§ 2º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o caput deste artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa ou da ciência da decisão final, quando entrar com recurso.

§ 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 exige o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 215. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa com a municipalidade.

Art. 216. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 217. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 218. 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 Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 219. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006 e alterações, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

Art. 220. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, ou de outros órgãos com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

**TÍTULO IX
DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 221. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao coordenador do SIM para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Coordenador do SIM.

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

Art. 222. Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito, no comércio ou no local de fabricação não registrado, à advertência e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no Art. 188, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 223. O Serviço de Inspeção Municipal 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

Art. 224. A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal, deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

Art. 225. O Serviço de Inspeção Municipal poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

- I - doenças, exóticas ou não;
- II - surtos; ou
- 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 notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 226. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 227. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve facilitar a seus servidores a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento

Art. 228. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da pasta ao qual o SIM está vinculado em consonância técnica com o Coordenador do SIM, podendo o chefe do Executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 229. As penalidades aplicadas, após o trânsito e julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação à fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 230. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Parágrafo único. A documentação relacionada a estrutura física, como plantas e memoriais econômicos-sanitários anteriormente aprovados deverão ser atualizadas mediante a realização de alterações ou por solicitação do SIM.

Art. 231. O SIM elaborará cursos de capacitação para técnicos e estabelecimentos, Programa de Educação Sanitária, Combate à Fraude e Clandestinidade.

Art. 232. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 233. Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 15/2024, de 05 de abril de 2024.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 234. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Viadutos, em 16 de junho de 2025.



Giovan André Sperotto
Prefeito Municipal



Adair Tochetto
Secretário Municipal de Agricultura

Registre-se e publique-se



Paulo Sergio Lazzarotto
Secretário Municipal de Administração