

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DA
PATRULHA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DECRETO N.º 26, DE 16 DE JANEIRO DE 2024

Regulamenta a Lei Municipal n.º 8.427, de 6 de dezembro de 2019, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha (SIMSAP) e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL de Santo Antônio da Patrulha, no uso das atribuições que lhe confere o art. 53, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do Município de Santo Antônio da Patrulha, RS, instituída pela Lei Municipal n.º 8.427, de 6 de dezembro de 2019.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária de que trata o caput serão executadas pela equipe técnica lotada no Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha (SIMSAP), vinculado à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente (SEMAM).

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

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

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

IV - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

Art. 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado, o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 6º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:
I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-

primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

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

III - análise fiscal - análise efetuada por Laboratório credenciado ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou credenciado pela Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha em amostras coletadas pelos servidores do SIMSAP;

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

V - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

VI - 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;

VII - 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, no mínimo, BPF e PPHO;

VIII - 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;

IX - 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;

X - 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;

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

XII - 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;

XIII - 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;

XIV - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

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;

Art. 7º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 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. 8º 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;

- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de sistemas de adesão e ou de equivalência;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da potabilidade da água de abastecimento;
- X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e 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 as condições higiênico-sanitárias dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV - 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;
- XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 9º Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIMSAP, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 10. Fica instituído o Regime Especial de Fiscalização (REF) como um conjunto de procedimentos a que serão submetidos os estabelecimentos registrados no SIMSAP em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizam alteração, adulteração ou risco à saúde pública. O REF se caracteriza por:

- I – Aumento na frequência dos procedimentos de inspeção e de fiscalização;
- II – Aumento na frequência das análises físicas e/ou
- III - Solicitação de alteração do registro de produto.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Médico Veterinário e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização sanitária, respeitadas as devidas competências.

§ 1º Os servidores de que trata o caput possuem poderes legais para realizar as atividades de inspeção e fiscalização com imparcialidade e independência.

§ 2º O oficial administrativo capacitado pode conferir o cumprimento de determinações sanitárias apontadas pelo médico veterinário em relatórios de não conformidade, relatório de ações corretivas, notificações, planos de ação ou parecer técnico e pode recolher assinaturas relativas à ciência de documentos emitidos pelo SIMSAP.

Art. 12. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem estar lotados no Serviço de Inspeção Municipal, junto à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente da Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha.

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

§ 2º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade competente nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 13. Os servidores incumbidos das atividades de que trata este Decreto não poderão executar atividades de inspeção e fiscalização em estabelecimentos que:

I – possua parentesco consanguíneo ou afim com proprietário ou responsável legal ou

II – exerça atividade de responsabilidade técnica ou preste serviço de consultoria.

Parágrafo único. Outros casos que configurem conflito de interesse serão remetidos ao Secretário da Agricultura em Meio Ambiente para emissão de parecer e posterior tomada de decisão técnica pelo SIMSAP.

Art. 14. O SIMSAP deve possuir sala exclusiva a fim de preservar os dados dos estabelecimentos, em atenção à Lei Federal n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018, que dispõe sobre a proteção de dados pessoais.

Art. 15. O SIMSAP deve conter um banco de dados, continuamente alimentado e atualizado, do registro dos estabelecimentos e das informações da rotina de inspeção e fiscalização de cada estabelecimento.

Art. 16. O SIMSAP deve possuir material de apoio administrativo, veículo oficial disponível em condições adequadas e demais equipamentos que garantam efetivo suporte para as atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 17. O SIMSAP deve dispor de meios e recursos para o aprimoramento e a atualização técnica de seus servidores.

Art. 18. Ficará a cargo do Diretor do Departamento de Expansão Rural e do Secretário da Agricultura e Meio Ambiente fazer cumprir este Decreto e normas complementares, por meio de dispositivos legais, em consonância com o parecer técnico da autoridade designada responsável pelas inspeções e fiscalizações do SIMSAP.

Parágrafo único. A autoridade designada responsável pelas inspeções e fiscalizações de que trata o caput deve ser servidor lotado no SIMSAP com formação em medicina veterinária.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES

Art. 19. Fica estabelecido o uso do Relatório de Não Conformidades (RNC) como documento de notificação escrita das falhas em atender às exigências regulamentares deste Decreto e normas complementares, que será utilizado como documento padrão para registro das inspeções e fiscalizações in loco realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha.

Art. 20. O RNC deve ser claro e preciso, sem emendas, e deve descrever a não conformidade verificada e o prazo que o estabelecimento tem para a correção.

§ 1º O RNC será transcrito para a plataforma de gerenciamento digital do SIMSAP pelo fiscal que realizou a inspeção.

§ 2º Caso o prazo para a correção da não conformidade não tenha sido estabelecido no RNC, o estabelecimento terá até 10 (dez) dias consecutivos para propor o prazo através da plataforma de gerenciamento digital.

Art. 21. A assinatura e a data apostas no RNC por parte do responsável pelo estabelecimento ou de 2 (duas) testemunhas, ao receber sua cópia, caracterizam notificação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º O responsável pelo estabelecimento pode indicar um representante.

§ 2º Quando da recusa do responsável em assinar o RNC, o fato deve ser consignado no próprio documento.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados e

V - de produtos de abelhas e derivados.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, 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 ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado e

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 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 ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 25. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 26. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - queijaria.

§ 1º 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 posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 27. 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 na legislação vigente.

TÍTULO III

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 28. Todo estabelecimento que realize o comércio de produtos de origem animal no município de Santo Antônio da Patrulha deve estar registrado no SIMSAP, conforme disposto na Lei Municipal nº 8.427, de 2019, e utilizar a classificação de que trata este Decreto, salvo os estabelecimentos que estejam sob registro oficial estadual ou federal.

Art. 29. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIMSAP obedecerá as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento quanto às diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento.

Art. 30. Para a solicitação de registro de estabelecimento serão avaliados os seguintes documentos:

I - requerimento de registro;

II - requerimento de vistoria do terreno;

III - requerimento de análise de projeto;

IV - requerimento de vistoria das dependências industriais, sociais e dos equipamentos;

V - memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

VI - fluxograma das operações;

VII - planta baixa com identificação das dependências;

VIII - planta de situação e localização;

IX - plantas com cortes das salas de abate, produção e câmaras, indicando altura das aberturas;

X - planta hidrossanitária;

XI - layout dos equipamentos;

XII - croqui dos rótulos e formulário de registro de produto;

XIII - Termo de Responsabilidade, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

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

XV - comprovante de Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), se aplicável;

XVI - comprovante de Cadastro no Programa Estadual de Agroindústria Familiar, se aplicável;

XVII - cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, se aplicável;

XVIII - comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão de Produtor, se aplicável;

XIX - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do estabelecimento ou documento equivalente emitido pelo conselho de

classe profissional competente;

XX – licenciamento ambiental expedido pelo órgão competente;

XXI - cópia do alvará sanitário ou documento equivalente do(s) veículo(s) utilizado(s) para o transporte de produtos de origem animal, se aplicável;

XXII - alvará de licença, localização e funcionamento ou o Termo de Ciência e Responsabilidade com Efeito de Dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento expedidos pelo órgão competente;

XXIII – Certidão de Zoneamento expedida pelo órgão competente, se aplicável;

XXIV - laudo de potabilidade da água de abastecimento interno;

XXV – programas de autocontrole do estabelecimento, juntamente, com as planilhas de autocontrole, de acordo com a legislação vigente e XXVI – plano APPCC do estabelecimento, se aplicável.

§1º Os documentos de que tratam os incisos I ao V e XIII do caput devem seguir modelo próprio disponível através do site da Prefeitura de Santo Antônio da Patrulha.

§2º Os documentos de que tratam os incisos I - XXVI do caput serão arquivados no SIMSAP.

§3º Os documentos de que tratam os incisos VI - XI do caput poderão ser substituídos por croquis contendo identificação, medidas, área total e legenda.

§4º O processo de solicitação de registro de que trata o caput deve submeter-se à Lei Complementar n.º 123, de 4 de dezembro de 2006 e suas alterações.

§5º Os documentos que possuem prazo de validade deverão permanecer na empresa atualizados e a disposição do SIMSAP.

§6º Construir, acrescentar ou modificar edificações cabe avaliação do órgão competente, o documento de aprovação deve permanecer na empresa a disposição do SIMSAP.

§7º O SIMSAP 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. 31. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação competente e normatização técnica, e não devem contrariar as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 32. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o SIMSAP emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Art. 33. O título de registro emitido pelo SIMSAP é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos do ponto de vista higiênico-sanitário.

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

Art. 34. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, poderão ser realizadas somente após aprovação prévia do projeto.

Parágrafo único. Construir, acrescentar ou modificar edificações cabe avaliação do órgão competente, o documento de aprovação deve permanecer na empresa à disposição do SIMSAP.

Art. 35. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

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

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

Art. 36. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 37. No caso de cancelamento do registro será inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIMSAP, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 38. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município e, quando for o caso, à autoridade do sistema de equivalência ou selo.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIMSAP.

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

§ 2º Os 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 responsável legal em nome do qual esteja registrado o estabelecimento continuará responsável 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 responsável legal 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:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) notificações;
- b) planos de ação;
- c) intimações; ou
- d) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

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

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme o projeto aprovado pelo SIMSAP.

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

Art. 42. 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 adequada para circulação e fluxo de veículos de transporte, de acordo com o fluxo de produção;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio, vias de circulação 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;

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 nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX - local para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados, preferencialmente, na cor vermelha;
- XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVIII - local para o SIMSAP, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;
- XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXX - água fria e quente, quando necessário, nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando necessário;
- XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;
- XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando necessário; e
- XXXVII - laboratório adequadamente equipado, quando necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 43. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - local específico para necropsia com forno crematório, autoclave ou outro método equivalente, aprovado pelo órgão ambiental competente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

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

Art. 44. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 45. 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. 46. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será 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. 47. O SIMSAP 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. 48. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 49. 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. 50. 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 nº 1.283, 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 SIMSAP.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 51. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 52. 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. 53. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 54. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 55. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 56. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 57. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 58. 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. 59. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 60. O SIMSAP determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 61. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 62. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 63. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 64. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 65. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 66. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 67. É proibido residir nas dependências onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 68. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 69. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 70. 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 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 71. 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 legislação vigente.

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIMSAP, alimentando o sistema informatizado até o décimo quinto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIMSAP; e

b) o projeto aprovado.

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIMSAP a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

IX - manter locais apropriados para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

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

XII - 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;

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

XIV - garantir o acesso de representantes do SIMSAP 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;

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

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

b) adulteração;

XVI - 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 competentes, e manter registros auditáveis de sua realização;

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

XVIII - comunicar ao SIMSAP:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, 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 conterá 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; e

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

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

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIMSAP.

Art. 72. 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 A Prefeitura de Santo Antônio da Patrulha estabelecerá em normas complementares os programas de autocontrole mínimos que os estabelecimentos devem dispor;

§ 2º Para indicação de equivalência, os programas de autocontrole devem atender aos requisitos específicos do sistema de inspeção equivalente, tais como o APPCC;

§ 3º 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.

§ 3º A Prefeitura de Santo Antônio da Patrulha 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. 73. 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. 74. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIMSAP, 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. 75. 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.

§ 1º O SIMSAP deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput;

§ 2º As agroindústrias familiares previamente registradas, que estão sob a assistência técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul (EMATER-RS), terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de publicação deste Decreto, para cumprir o caput deste artigo. O prazo poderá ser prorrogado mediante solicitação justificada com posterior autorização do SIMSAP.

Art. 76. Os estabelecimentos com reconhecimento de equivalência devem atender aos requisitos sanitários específicos do Sistema de Inspeção equivalente para recebimento de matéria-prima e produto de origem animal destinado ao consumo humano.

Art. 77. 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 destinação industrial.

Art. 78. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

- II - não tenham sido alterados ou fraudados;
- III - não tenham sido adulterados;
- IV - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- V - 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.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 79. A Prefeitura de Santo Antônio da Patrulha estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

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

Art.80. O SIMSAP, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 81. A inspeção ante mortem e post mortem dos animais destinados ao abate, assim como a inspeção industrial e sanitária de carne e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de pescado e derivados e de produtos de abelhas e derivados, obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas na Lei nº 15.027/2017, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 82. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às condições 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 n.º 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

TÍTULO VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 83. Todo produto de origem animal produzido no município de Santo Antônio da Patrulha deve ser registrado no órgão competente.

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

§ 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

Art. 84. No processo de solicitação de registro, devem constar:

- I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- IV - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios técnicos estabelecidos pelo SIMSAP.

Art. 85. 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 SIMSAP.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput , além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 84, o requerente deve apresentar ao SIMSAP:

- 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

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

§ 2º O SIMSAP julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

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.

§ 3º 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. 86. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 87. 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. 88. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIMSAP.

Art. 89. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIMSAP.

Parágrafo único. O registro poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 90. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

Art. 91. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 92. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 93. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIMSAP ou isentos de registro, de acordo com o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos, e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

conforme legislação específica.

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

Art. 94. 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. 95. 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.

Art. 96. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIMSAP;

IV - CNPJ ou CPF e Inscrição Estadual, nos casos em que couber;

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - prazo de validade e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos;

VIII - indicação do número de registro do produto no SIMSAP;

IX - classificação do estabelecimento prevista neste Decreto;

X - expressão "Indústria Brasileira";

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário; e

XIV - expressão: "Registro na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, SIMSAP, n.º", seguida do respectivo número de registro com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento.

§ 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 da 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento", em substituição à informação de que trata o inciso VIII do caput.

Art. 97. 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. 98. 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 deve cumprir a legislação específica.

Art. 99. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 100. 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 fácil visualização, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

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

Art. 101. 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. 99, 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. 102. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetem às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso VIII do caput do art. 6º.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 101.

Art. 103. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV e VIII do caput do art. 96 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 104. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 105. 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 SIMSAP.

Art. 106. Os rótulos e carimbos do SIMSAP devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 107. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 108. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

estabelecido em norma complementar.

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

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

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

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

Art. 109. 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 SIMSAP 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. 110. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

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

Art. 111. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 112. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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

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

Art. 113. 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. 114. 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. 115. 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. 116. 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. 117 Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIMSAP, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 118. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIMSAP e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha, RS.

Art. 119. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I – forma semicírculo superior;

II - a expressão “Santo Antônio da Patrulha”, na borda superior externa;

III - a palavra “Inspeccionado”, na parte superior interna;

IV - o número de registro do estabelecimento no centro do semicírculo, abaixo da palavra “Inspeccionado”;

V - a sigla “S.I.M.” na borda inferior interna, abaixo do número de registro do estabelecimento;

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

Art. 120. Os carimbos do SIMSAP devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas tейeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única preta, em fundo branco, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 121. Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIMSAP devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) forma: semicírculo superior;

b) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

c) dizeres: a expressão “Santo Antônio da Patrulha” deve estar centralizada acompanhando a curva na parte superior externa do semicírculo sem tocar nas bordas; a palavra “Inspeccionado” deve estar centralizada acompanhando a curva na parte superior interna do semicírculo sem tocar nas bordas; o número de registro do estabelecimento deve constar no centro do semicírculo, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”; as iniciais “S.I.M.” devem estar centralizadas colocadas horizontalmente na borda inferior interna do semicírculo, logo abaixo do número de registro do estabelecimento;

d) fonte usada no texto: Arial em negrito;

e) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

a) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

b) dimensões: 6cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

c) fonte usada no texto: Arial em negrito;

d) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III- modelo 3:

a) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

b) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) de largura por 1cm (um centímetro) de altura, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem maior que 10cm² (dez centímetros quadrados) e menor ou igual a 100 cm² (cem centímetros quadrados);

3. 4cm (quatro centímetros) de largura por 2cm (dois centímetro) de altura, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem maior que 100 cm² (cem centímetros quadrados);

c) fonte usada no texto: Arial em negrito;

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

IV - modelo 4:

a) forma: quadrada;

b) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

d) fonte usada no texto: Arial em negrito;

e) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;
V - modelo 5:

a) forma: retangular no sentido horizontal;

b) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

c) dizeres: a palavra “Santo Antônio da Patrulha” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.”; e logo abaixo destes, a palavra “condenado” também no sentido horizontal;

d) fonte usada no texto: Arial em negrito;

e) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI - modelo 6:

a) forma: retangular no sentido horizontal;

b) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

c) dizeres: a palavra “Santo Antônio da Patrulha” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “S.I.M.”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra;

d) fonte usada no texto: Arial em negrito;

e) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VII - modelo 7:

a) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

b) dimensões: 2,0 cm x 1,0 cm (dois centímetros por um centímetro);

c) fonte usada no texto: Arial em negrito;

d) uso: etiquetas-lacres de bovinos, de búfalos, de equídeos, de ratitas, de suídeos, de ovinos e de caprinos;

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 122. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 123. Os procedimentos de coleta, acondicionamento e remessa de amostras para as análises laboratoriais, bem como sua periodicidade serão estabelecidos em norma complementar pelo SIMSAP.

Art. 124. Os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratório pela Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha serão estabelecidos em norma complementar pelo SIMSAP.

Art. 125. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises laboratoriais.

TÍTULO IX

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 126. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo órgão competente.

Art. 127. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção do SIMSAP, quando devidamente registrados ou isentos de registro:

I - têm livre comércio em território municipal, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos e

b) as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares;

CAPÍTULO II DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 128. Os certificados sanitários, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para serem aceitos pelo SIMSAP.

Art. 129. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional determinados pelo SIMSAP, a emissão de documentação de destinação industrial determinada pelo estabelecimento ou o documento de condenação determinados pelo SIMSAP ou pelo estabelecimento.

§ 1º Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 2º Nas hipóteses do caput, fica dispensada a emissão de certificação sanitária quando o estabelecimento de destino buscar a carga e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 128 emitida pelo SIMSAP.

§ 3º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.

§ 4º Nos estabelecimentos em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de post mortem do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 128 emitida pelo estabelecimento.

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

CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 130. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

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

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

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 131. Se houver evidência de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIMSAP adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I- apreensão e/ou inutilização 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; e/ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 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.

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

Art. 132. O SIMSAP 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 próprio ou credenciado, observado o disposto em normas complementares.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 133. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, ou 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 de Santo Antônio da Patrulha;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha;

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

IX - 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;

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

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

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

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha ou em outro serviço de inspeção competente;

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

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de

formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha;

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

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha;

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

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

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

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

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha;

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

XXVI - utilizar matérias-primas ou produtos condenados, não inspecionados, sem procedência conhecida ou em desacordo com a equivalência do estabelecimento no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

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

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha nos prazos regulamentares;

XXXI - 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 de Santo Antônio da Patrulha;

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

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

XXXIV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas na plataforma de gerenciamento digital do Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha;

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

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

XXXVII - 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

XXXVIII - 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.

Art. 134. 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 - apresentam-se alterados;

II - apresentam-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 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 de Santo Antônio da Patrulha.

Art. 135. Além dos casos previstos no art. 134, 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; e/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. 136. Além dos casos previstos no art. 134, 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; e/ou
- VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 137. Além dos casos previstos no art. 134, 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; e/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. 138. Além dos casos previstos no art. 134, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; e/ou
- IV - revele presença de colostro.

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

Art. 139. Além dos casos previstos nos art. 134 e art. 138, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 140. Além dos casos previstos no art. 134, 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. 141. 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; ou

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; ou

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 SIMSAP;

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 SIMSAP e que se denominem como este, sem que o seja;

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; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 142. A Prefeitura de Santo Antônio da Patrulha estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável. Na ausência de regulamentação específica municipal, o estabelecimento deve seguir a legislação estadual ou federal.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIMSAP poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o art. 172 e o art. 204-C do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 143. Nos casos previstos no art. 133, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

Art. 145. 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 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 em legislação específica, observadas as seguintes graduações:

- a) para infrações leves, multa de 15 URM;
- b) para infrações moderadas, multa de 25 URM;
- c) para infrações graves, multa de 35 URM; e
- d) para infrações gravíssimas, multa de 45 URM;

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

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

V - 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; e

VI - 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.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 153 e art. 154.

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 131.

Art. 146. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 145, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 133;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 133;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art. 133 e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 133.

§ 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 dez 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. 147.

Art. 147. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 145, 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 mesma 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;
- 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. 148. 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.

Art. 149. 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. 150. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 145, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 141.

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

Art. 151. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 145 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;
- 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 SIMSAP e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII - prestação ou apresentação ao SIMSAP 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 SIMSAP;

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 no órgão sanitário competente ou serviço de inspeção competente;

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 e

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.

Art. 152. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 145 será aplicada, nos termos do disposto no art. 153, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIMSAP 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 SIMSAP;

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 SIMSAP e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIMSAP;

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 e

IX - prestar ou apresentar ao SIMSAP informações, declarações ou documentos falsos.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 145 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 153, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

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

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

III - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas na plataforma de gerenciamento digital do SIMSAP e

IV - 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 SIMSAP e ao consumidor.

Art. 153. 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 embarço 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. 147, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações 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, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, 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. 154. 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; ou

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. 155. 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 doze meses.

§ 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. 156. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 153 ou

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

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 157. 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.

Art. 158. O auto de infração será lavrado por médico veterinário lotado no SIMSAP que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

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, supervisões ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes na plataforma de gerenciamento digital do SIMSAP; ou

II - a data da verificação do resultado da análise fiscal pelo médico veterinário do SIMSAP, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 159. 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. 160. 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.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º O infrator terá ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;

II - por meio eletrônico, com certificação do agente municipal;

III - pelo correio, por A.R. ou

IV - por edital, se estiver em local incerto ou não sabido.

Art. 161. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na representação do Serviço de Inspeção Municipal na Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha ou na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 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.

Art. 162. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º 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.

Art. 163. O auto de infração deve ser instruído por relatório e remetido ao SIMSAP.

Art. 164. O julgamento em primeira instância será realizado por Junta Julgadora nomeada em Portaria, composta por 3 (três) servidores que compõem o quadro da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de defesa.

Parágrafo único: Na impossibilidade de um dos membros da equipe realizar o julgamento de que trata o caput, este será substituído pelo (a) Secretário (a) da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 165. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 166. O julgamento em segunda e última instância será realizado pelo Conselho Municipal de Agricultura (COMAGRI), respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 167. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 168. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XI DOS PROCESSOS DE ADESÃO E DOS SELOS PARA PRODUTOS ARTESANAIS

Art. 169. Para indicação ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), os estabelecimentos sob registro no SIMSAP devem atender aos seguintes requisitos mínimos:

- I – Possuir registro ativo no SIMSAP;
- II – Ser classificado como do Grupo I na Avaliação In Loco dos Procedimentos de Boas Práticas de Fabricação realizada pelo SIMSAP, estabelecido em norma complementar;
- III – Possuir o plano APPCC descrito, desenvolvido, implantado, monitorado e verificado e
- IV - Cumprir o disposto neste Decreto e normas complementares.

Art. 170. Para indicação ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS), Selo Arte ou Selo Queijo Artesanal, os estabelecimentos sob registro no SIMSAP devem atender aos seguintes requisitos mínimos:

- I – Possuir registro ativo no SIMSAP;
- II – Ser classificado como do Grupo I na Avaliação In Loco dos Procedimentos de Boas Práticas de Fabricação realizada pelo SIMSAP, estabelecido em norma complementar e
- III - Cumprir o disposto neste Decreto e normas complementares.

Art. 171. Nos casos de constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde, segurança ou aos interesses do consumidor, o estabelecimento será automaticamente descredenciado do SISBI-POA, SUSAF, Selo Arte ou Selo Queijo Artesanal, à partir da ciência do responsável pelo estabelecimento.

Parágrafo único. O estabelecimento poderá pleitear retorno ao SISBI-POA, SUSAF, Selo Arte ou Selo Queijo Artesanal após o atendimento das exigências que motivaram o descredenciamento e mediante nova avaliação técnica do SIMSAP.

TÍTULO XII DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 172. O SIMSAP poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- 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 SIMSAP deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 173. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 174. A Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha, RS, expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 175. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 176. Ficam revogados:

- I - o Decreto Municipal n.º 307, de 26 de dezembro de 2019
- II - o Decreto Municipal n.º 014, de 26 de Janeiro de 2021;
- III - o Decreto Municipal n.º 197, de 18 de agosto de 2020;
- IV - o Decreto Municipal n.º 206, de 27 de agosto de 2020;
- V - a Instrução Normativa Municipal n.º 001, de 23 de janeiro de 2020;
- VI - a Instrução Normativa Municipal n.º 002, de 23 de janeiro de 2020;
- VII - a Instrução Normativa Municipal n.º 003, de 23 de janeiro de 2020;
- VIII - a Instrução Normativa Municipal n.º 009, de 23 de janeiro de 2020 e
- IX - o Decreto Municipal n.º 159, de 24 de maio de 2023.

Santo Antônio da Patrulha, 16 de janeiro de 2024.

RODRIGO GOMES MASSULO
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se

CLÉIA JUÇARA AIROLDI

Publicado por:
Graciela Silva da Silveira
Código Identificador:6B01CB0F

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Sul no dia 18/01/2024. Edição 3741
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/famurs/>