



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 3645 DE 17 DE OUTUBRO DE 2023.

Regulamenta a Lei Municipal nº 3609 de 02 de agosto de 2022, que Institui o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Salvador do Sul e dá outras providências.

Marco Aurélio Eckert, Prefeito Municipal de Salvador do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 70, Inciso IV, da Lei Orgânica do Município:

DECRETA

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Salvador do Sul, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, identidade, a qualidade e integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, de competência do município de Salvador do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Lei Municipal nº 3609, de 02 agosto de 2022, com alterações posteriores, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), departamento vinculado à Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico.

§1º A inspeção de produtos de origem animal será exercida no município de Salvador do Sul, em relação às condições higiênico-sanitárias e estruturais a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dediquem ao abate e à industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio.

§2º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, de quaisquer produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste regulamento 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.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 4º Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

- a) Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
- b) Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênicos – sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
- c) Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;
- d) Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;
- e) Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- f) Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;
- g) Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;
- h) SIM: Serviço de Inspeção Municipal;
- i) Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
- j) Autocontrole: capacidade do agente privado de implantar, de executar, de monitorar, de verificar e de corrigir procedimentos, processos de produção e de distribuição de insumos agropecuários, alimentos e produtos de origem animal com vistas a garantir sua inocuidade, identidade, qualidade e segurança;
Autocorreção: adoção de medidas corretivas pelo agente, em decorrência de não conformidade, de acordo com o previsto no seu programa de autocontrole, ou por deliberação de sua área responsável pela qualidade;
- k) APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- l) Rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

m) Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

n) SUASA: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

o) SISBI – POA: Sistema Brasileiro de produtos de Origem Animal;

p) SUSAF/RS: Sistema Unificado estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de pequeno Porte.

q) Risco: possibilidade de ocorrência de evento negativo que tenha impacto na saúde humana, na saúde animal, na sanidade vegetal ou na identidade, na qualidade e na segurança dos produtos agropecuários;

r) Embarço à ação fiscalizadora: ação do agente de impedir ou dificultar o acesso ao local ou às informações oficiais e obrigatórias relacionadas à produção e aos produtos agropecuários, devidamente comprovada pelo fiscal.

s) Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação;

t) 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;

u) Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias primas e/ou aos produtos de origem animal que se apresentam em desacordo com a legislação;

Art. 5º A implantação do SIM obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população e inocuidade de alimentos.

Art. 6º São os princípios elementares da fiscalização:

I- Atuação baseada no gerenciamento de risco;

II- Atuação preventiva, a qual permita que eventual irregularidade de natureza leve possa ser sanada antes da atuação do agente, sempre que possível;

III- Intervenção subsidiária e excepcional na atividade econômica dos agentes, justificada apenas nas situações de prevalência do interesse público sobre o privado;

IV- Tratamento isonômico a todos os estabelecimentos;

Art. 7º Ficará a cargo do Secretário Municipal do Desenvolvimento Econômico, do Coordenador do SIM e da equipe técnica do SIM, fazer cumprir estas normas e também outras que poderão ser implantadas por meio de dispositivos legais em vigor, que digam respeito à inspeção sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 5º deste regulamento.

§1º O Cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médico veterinário e terá suas atribuições previstas em Portaria Municipal.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

§2º O servidor lotado neste Serviço de Inspeção Municipal terá atribuições de fiscal, dotado de poder de polícia administrativa para realização de inspeções, vistorias técnicas, recolher amostras para análises, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração, dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, bem como desempenhar suas atividades de inspeção com imparcialidade e independência.

§3º Os servidores do SIM deverão utilizar de equipamentos de proteção individual e uniforme para o exercício de suas funções.

Art. 8º O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, ovos, mel, pescados e seus derivados, no município de Salvador do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º O abate, a industrialização de produtos cárneos e do leite, ovos, mel, pescados e seus derivados, só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;

§2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e post mortem* e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§4º Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão ser licenciados em órgão competente.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 9º O SIM disporá de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e poderá dispor de pessoal de nível técnico (Agente de Inspeção), em número adequado, devidamente habilitado, para auxílio nas atividades relativas à inspeção sanitária e tecnológica, e demais atividades inerentes, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção *ante e post mortem* é privativa do Médico Veterinário encarregado pela inspeção permanente.

Art. 10. A Prefeitura Municipal e a Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico oportunizarão, à equipe técnica do SIM, a participação em treinamentos, cursos, capacitações e visitas técnicas a outros municípios e estabelecimentos sempre que se julgar necessário.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 11. O SIM disporá de meios para registro e compilação dos dados nosográficos referentes ao abate (condenações) e dados de registros das empresas, dados de comercialização, produção e demais dados que porventura se tornem necessários, devidamente atualizados.

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM será instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º Os estabelecimentos que realizam abate das diferentes espécies de açougue terão inspeção permanente.

§2º Os estabelecimentos industrializadores de leite e derivados terão inspeção periódica;

§3º Os estabelecimentos industrializadores de carne e derivados terão inspeção periódica;

§4º Os estabelecimentos de ovos terão inspeção periódica;

§5º Os entrepostos e casas do mel terão inspeção periódica;

§6º Os estabelecimentos de pescado e derivados terão inspeção periódica.

Art. 13. O SIM terá veículo exclusivo à sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários à execução das atribuições.

Art. 14. As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II – Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III – Manter disponíveis e atualizados os registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V – Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

IX – Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 15. O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 16. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

Parágrafo Único. Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

Art. 17. Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida mediante avaliação de risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 18. A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

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

II – A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – A verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – Os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V – A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII – O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

CAPÍTULO III

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art.19. Os agentes privados regulados desenvolverão programas de autocontrole com objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a segurança dos seus produtos, garantindo sua implantação, manutenção, monitoramento, autocorreção e verificação dos programas de autocontrole.

Parágrafo Único. As verificações oficiais e demais documentos oficiais realizados pelo Serviço de Inspeção Municipal para as empresas registradas poderão ser encaminhados por meio eletrônico, desde que a certificação da ciência seja inequívoca.

Art. 20. Os programas de autocontrole conterão:

I-registros auditáveis e sistematizados do processo produtivo, desde a obtenção e recepção da matéria prima, ingredientes, insumos até a expedição do produto final.

II- Previsão de recolhimento de lotes quando identificados desvios ou deficiências e/ou não conformidades no produto que possam causar riscos à saúde do consumidor;

III- Descrição dos procedimentos de autocorreção;

IV- Os programas de autocontrole serão definidos pelo estabelecimento e deverão atender, no mínimo, aos requisitos definidos em legislação, e caberá a fiscalização verificar o cumprimento do descrito no programa de autocontrole da empresa;

CAPÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21. Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados produtos de origem animal, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação no presente decreto.

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - Os de carnes e derivados;

II - Os de leite e derivados;

III - Os de pescado e derivados;

IV - Os de ovos e derivados;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

V - Os produtos de abelhas e seus derivados;

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

I – Abatedouro - frigorífico: 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.

II – Unidade beneficiadora de produtos cárneos: 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.

Art. 24. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a carcaça.

§1º Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés;

§2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às meias carcaças que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 25. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados e definidos:

I – 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.

II - Posto de refrigeração; 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.

III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados; 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



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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.

V – Queijaria: 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.

Art. 26. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos:

I - Barco-fábrica; entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

II - Abatedouro frigorífico de pescado; 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.

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; entende-se 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.

IV - Estação depuradora de moluscos bivalves; entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 27. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos:

I - Granja avícola; 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.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: 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.

§ 2º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 3º 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.

§ 4º 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/ou em normas complementares.

Art. 28. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados e definidos:

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas; 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.

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

CAPÍTULO V DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 29. A concessão do Título de Registro de Inspeção através do Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 30. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, conforme classificados nos Art. 21º a 28º, que deve estar sob inspeção industrial e sanitária municipal, obrigatoriamente, deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 31. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 22º receberão um número de registro.

§1º Estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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

§3º Por ocasião da concessão do registro no SIM, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, nome do proprietário, CPF/CNPJ, IE, localização do estabelecimento, classificação, número e data do registro e outros elementos julgados necessários, que será assinado pelo coordenador do SIM e Prefeito Municipal.

§4º O registro se manterá de forma vitalícia, a não ser nos casos de cancelamento devido a infrações ou solicitação de baixa, automaticamente mediante pagamento anual da taxa do SIM e demais taxas de produção.

Art.32. O processo de obtenção do registro junto ao SIM deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao senhor coordenador do SIM solicitando Vistoria do Terreno para emissão de Laudo de Inspeção do terreno (em caso de novas instalações);

II - Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao senhor coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto, após emissão de Laudo de Inspeção do terreno com parecer favorável pelo coordenador do SIM. (em caso de novas instalações);

III - Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal, solicitando registro, após aprovação do projeto e conclusão das obras e vistoria do estabelecimento novo ou ainda, nos casos de estabelecimentos pré-existentes.

Art.33. Para fins de aprovação de projeto deverá ser anexado ao requerimento os seguintes documentos:

1 - Documento pessoais do responsável da empresa (RG, CPF, etc)

2 - Documentos referentes ao imóvel onde será implantado o estabelecimento (cópia de escritura ou contrato de aluguel ou arrendamento);

3 - Memorial Econômico-Sanitário;

4 - Memorial descritivo da construção;

5 - Aprovação do Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal (em caso de novas e/ou ampliações das instalações);



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

6 - Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou ampliações e/ou adequações exigidas pelo SIM);

7 - Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

8 - Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/75;

9 - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/75;

10 - Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/75;

11 - Planta hidrossanitária;

12 - Licença Prévia do Órgão Ambiental correspondente e/ou Licença de Operação em vigor;

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

14 - Termo de Livre Acesso.

I - Ao final das obras deverá ser solicitada vistoria ao Responsável do SIM que deverá emitir Laudo de Vistoria Técnico Sanitário.

Art.34. Para fins de Registro deverá ser anexado ao requerimento os seguintes documentos:

1- Cópia do Laudo de Vistoria técnico Sanitário;

2 -Cópia da Anotação de Responsabilidade técnica da Agroindústria ou Empresa (serviço a ser contratado pela própria empresa);

3 - Licença de operação do órgão ambiental correspondente;

4 - Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;

5 - Cópia do contrato social da empresa ou talão de produtor e CAF (Cadastro Nacional da Agroindústria Nacional) atualizada, no caso de agroindústria familiar.

6 - Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria de Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

7- Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação (em órgão reconhecido e/ou oficial).

8 - Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser implantado na totalidade até o prazo de três meses a contar da data do registro definitivo);

I - Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outros documentos ou outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

II - O Manual de Boas Práticas de Fabricação e/ou Programas de Autocontrole, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- a) Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
- b) Água de Abastecimento;
- c) Controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- e) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- f) PSO (Procedimento Sanitário Operacional);
- g) Controle da matéria-prima, ingrediente e de material de embalagem;
- h) Controle de temperaturas;
- i) APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle);
- j) Análises laboratoriais;
- k) Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- l) Rastreabilidade e Recolhimento;
- m) Bem-Estar Animal;
- n) MER (Material de Risco Específico)



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 35. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, e licença de instalação o requerente poderá dar início às obras.

Art. 36. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único - Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 37. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados só poderão ser realizadas após análise e aprovação dos projetos.

Art. 38. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos após protocolar no protocolo geral da prefeitura, endereçado ao Coordenador do SIM um pedido de reabertura assinado pelo responsável legal do estabelecimento com firma reconhecida em cartório.

CAPÍTULO VI DA IMPLANTAÇÃO

Art. 39. O estabelecimento deverá localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 40. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 41. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho da área industrial e das dependências sanitárias.

Parágrafo único. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde ou outra que vier a substituí-la.

Art. 42. Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, quando for necessário.

Art. 43. Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 44. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 45. Ter paredes lisas, impermeáveis de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os parapeitos das janelas devem ser, preferencialmente, chanfrados.

Art. 46. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 47. Dispor de equipamento ou local de uso exclusivo para acondicionamento dos produtos não comestíveis, condenados, resíduos da desossa ou outro material, até que sejam recolhidos por empresa terceirizada (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 48. Dispor de mesas, de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção. Não serão admitidos uso de materiais como madeira. O ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 49. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 50. Dispor nas dependências dos estabelecimentos de pias para lavagem de mãos, e pias para lavagem de material em boas condições de funcionamento, com sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, em número suficiente para a atividade.

Parágrafo único. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa e a temperatura da água não deverá ser inferior a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius).

Art. 51. Os acessos à indústria devem ser providos de barreira sanitária completa, com lava botas eficiente, do tipo rolo automático ou não, e pia para higienização de mãos com acionamento não manual, dotados de sabonete líquido inodoro, papel toalha não reciclado e lixeira acionada a pedal.

Art. 52. Dispor de rede coletora de efluentes, com dispositivo que evite o refluxo e odores, a entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental que será verificado pelo Serviço de Inspeção Municipal.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 53. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 54. Dispor, de suficiente pé direito de acordo com a legislação vigente nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e operacionalização das atividades pretendidas, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma a impedir a contaminação da carcaça.

Art. 55. Dispor de currais, pocilgas ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda, ser provido de bebedouros para utilização dos animais, ponto de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações.

Art. 56. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, toaleta das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si.

Art. 53. Dispor de telas milimétricas em todas as janelas e dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior da indústria, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores. É imprescindível, igualmente, que o estabelecimento tenha controle integrado de pragas e roedores.

Art. 57. Dispor de depósito independente da área industrial, para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 58. Dispor de câmaras frigoríficas em tamanho compatível com a produção diária pretendida, quando for o caso, com visor digital de temperatura.

Parágrafo único. Poderá ser aceito, a critério do SIM, o uso de equipamentos estilo balcão frigorífico e/ou contêiner, para produtos prontos, desde que possua visor digital de temperatura.

Art. 59. Dispor de dependência, quando necessário, para uso exclusivo do serviço de inspeção municipal.

Art. 60. As demais exigências estruturais serão normatizadas através de dispositivos legais complementares a este Regulamento, de forma diferenciada e específica em face da classificação do estabelecimento.

Parágrafo único. Poderão ser utilizadas as Normas Técnicas estaduais, ou ainda federais, no que for aplicável à realidade do município, enquanto não houver normatização municipal própria.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 61. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 62. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade técnica de suas instalações, operações e equipamentos, descrito em seu memorial econômico sanitário e demais documentos e em caso de quaisquer alterações e/ou modificações, deverão atualizar -se junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 64. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores

CAPÍTULO VII DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 65. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§1º No que se refere a **carne, produtos cárneos** e seus derivados cumprir o disposto nos artigos 84 ao 203 e 276 a 321 do RIISPOA - Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações.

§2º No que se refere ao **pescado e produtos derivados de pescado** cumprir o disposto nos artigos 204 a 217 e 332 a 349 do RIISPOA - Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações.

§3º No que se refere aos **ovos e derivados** cumprir o disposto nos artigos 218 ao 232, 352 e 353 do RIISPOA – Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações e Portaria SDA nº 612, de 6 de julho de 2022.

§4º No que se refere ao **leite e derivados** cumprir o disposto nos artigos 233 ao 263, 354 a 412 do RIISPOA – Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações.

§5º No que se refere aos **produtos de abelhas e seus derivados** cumprir o disposto nos artigos 264 ao 268, 413 a 426 do RIISPOA – Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 66. Fornecer ao SIM, mensalmente, até o 5º dia útil do mês subsequente, os mapas de produção e comercialização.

Art. 67. Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização e, 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*;

Art. 68. Fornecer substâncias apropriadas para carimbagem de carcaças bem como substâncias apropriadas para a inutilização de produtos condenados.

Art. 69. Manter atualizado o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, bem como fornecer dados estatísticos de interesse do SIM.

Art. 70. Manter um responsável técnico habilitado vinculado ao estabelecimento.

Art. 71. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF's), observando o disposto na Portaria nº 368 de 08 de setembro de 1997, do MAPA e demais disposições pertinentes ou outras que vierem a substituí-las.

§1º Todas as empresas devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

§2º Todas as empresas devem ter um Programa de BPF's escrito e implantado, com registros íntegros e à disposição do SIM. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 72. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e post mortem* e abatidos mediante processo humanitário, respeitando o fixado na Portaria nº 365 de 16 de julho de 2021, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 73. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão cumprir, no que for aplicável, os artigos 233 ao 263 do RIISPOA — Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações.

Art. 74. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade técnica de suas instalações e equipamentos.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 75. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

CAPÍTULO VIII

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DE PESSOAL

Art. 76. 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. 77. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene e conservação, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

§1º Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

§2º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§3º Os produtos utilizados na higienização e controle de pragas deverão ser registrados e aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 78. Lavar e sanitizar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados nos estabelecimentos.

Art. 79. Diferenciar os equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 80. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do SIM.

Art. 81. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, fará uso de uniforme completo de cor branca, mantidos em perfeito estado de conservação e higiene e deverão ser guardados em local próprio.

Parágrafo único. Por uniforme completo entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 82. É proibido fazer refeições nos locais de trabalho, bem como, depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 83. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 84. Lavar e sanitizar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 85. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 86. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 87. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. Tolerar-se o uso de madeira em prateleiras para a maturação de queijos desde que mantidas convenientemente limpas e em boas condições de conservação.

Art. 88. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade na indústria será ela imediatamente afastada do trabalho.

Art. 89. Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser diferenciados ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 90. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como residência.

Art. 91. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo responsável do SIM.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 92. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 93. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde. O estabelecimento deve estar em dia com o programa de controle médico de saúde ocupacional.

Art. 94. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir, ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 95. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

CAPÍTULO IX

DA INSPEÇÃO ANTE E *POST MORTEM* E DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 96. A inspeção *ante* e *post mortem* obedecerá, no que couberem, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo– Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, e alterações.

Art. 97. Cumprir, no que se refere à inspeção *ante* e *post mortem* o disposto nos Artigos 84 ao 217 do RIISPOA.

Art. 98. Cumprir, no que se refere à abate de emergência, o disposto nos Artigos 105 ao 111 do RIISPOA.

CAPÍTULO X

DO REGISTRO DE PRODUTO, DA CARIMBAGEM, EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 99. As matérias-primas e produtos de origem animal que entrarem em indústria e/ou no comércio de Salvador do Sul, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes, tendo assim livre trânsito.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 100. Os registros dos produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM deverão seguir Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto (RTIQ).

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

§2º Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 101. A concessão de registro de produtos que possuam parâmetros ou padrões normatizados será automática, desde que o registro seja realizado via protocolo desta Prefeitura direcionado ao SIM e simultaneamente registrado no e-SISBI (quando couber), e será inspecionado pelo SIM durante verificação oficial documental e/ou *in loco* na frequência estabelecida conforme plano operativo anual de cada empresa.

Parágrafo único: a não observância dos parâmetros ou dos padrões normatizados implicará o cancelamento do registro do produto e a imposição de sanções administrativas, após processo administrativo sanitário e garantidos ao agente o contraditório e a ampla defesa.

Art. 102. É permitida a fabricação de produtos de origem animal sem Regulamento técnico não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao SIM:

- I - Proposta de denominação de venda do produto;
- II - Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- III - Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
- IV - Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
- V- Diretriz SISBI-POA do produto.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal 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.
- IV- Diretriz SISBI-POA.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

§ 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 103. São isentos de registro os artigos do RIISPOA: Art. 427-B. Os produtos definidos nos art. 308-A, art. 308-B, art. 322, art. 410, art. 416, art. 418, art. 420, art. 422 e art. 423.

Art. 104. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento dos produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação) serão encaminhadas ao SIM, devendo ser cadastradas simultaneamente ao e-SISBI, pela empresa aderida ao SISBI-POA, e todas deverão estar acompanhadas dos seguintes documentos:

I - Formulário de registro de produtos e rótulos, devidamente preenchido e assinado;

II - Croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos e seus tamanhos do modelo definitivo;

Art. 105. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 106. 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.

Art. 107. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 108. Além de outras exigências previstas neste Decreto, RTIQs, 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 – CNPJ/CPF e Inscrição Estadual;

IV – CRMV da indústria e responsável técnico da indústria;

V – Telefone para contato;

VI - A frase “Registrado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico – SIM sob o nº ____/____” sendo o nº do produto / nº de registro no SIM;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

VII – A especificação “Indústria Brasileira”;

VIII – Carimbo Oficial do SIM;

IX – Marca comercial do produto;

X – Lista de ingredientes e aditivos (composição);

XI – Indicação da quantidade, conforme legislação do órgão competente;

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

XIII – Instrução sobre conservação do produto;

XIV – Prazo de validade, com indicação do lote;

XV – Carimbo oficial da inspeção municipal;

XVI - Outras expressões determinadas por lei ou regulamentos em vigência e seus respectivos RTIQ.

Art. 109. Em todos os rótulos, obrigatoriamente, constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro, quando for o caso.

Art. 110. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM e/ou conforme normas complementares.

Art. 111. 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.

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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

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

§ 4º 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 VI do art. 90.

Art. 112. 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. 113. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 114. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do SIM, ao qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Parágrafo Único. A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

Art. 115. 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.

Art. 116. Os diferentes modelos de carimbo da inspeção municipal de Salvador do Sul, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão às seguintes especificações:

I – Modelo 1:

Forma: circular;

Dimensões: 1 cm (um cm de diâmetro);

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SALVADOR DO SUL RS” e acompanhando a curva inferior “S.I.M.”, todos em letras maiúsculas.

Uso: embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados) de carnes e derivados, leite e derivados, ovos, mel, pescado e outros.

Dimensões: 2,0 cm (dois centímetros de diâmetro) ou 3,0 cm (três centímetros de diâmetro);

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SALVADOR DO SUL RS” e acompanhando a curva inferior “S.I.M.”, todos em letras maiúsculas.

Uso: rótulos, embalagens, selos, etiquetas- lacre ou similares, de carnes e derivados, leite e derivados, ovos, mel, pescado e outros em apresentação de até 1 Kg (um quilograma).

II – Modelo 2:

Forma: circular;

Dimensões: 4,0 cm (quatro centímetros de diâmetro);

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SALVADOR DO SUL RS” e acompanhando a curva inferior “S.I.M.”, todos em letras maiúsculas.

Uso: etiquetas-lacre, individuais e invioláveis de carcaças de bovinos, suínos e ovinos. E rótulos, embalagens, selos, leite e derivados, ovos, mel, pescado, cárneos e outros em apresentação a partir de 1 Kg (1 quilograma).

III – Modelo 3:

Forma: circular;

Dimensões: 5,5cm (cinco centímetros e meio de diâmetro);



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SALVADOR DO SUL RS” e acompanhando a curva inferior “S.I.M.”, todos em letras maiúsculas.

Uso: Carcaças de bovinos, búfalos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas.

IV- Modelo 4:

Forma: retangular no sentido horizontal;

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

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “CONDENADO” com letras maiúsculas e tamanho aproximado de 5 cm (cinco centímetros). Acompanhando a curva superior os dizeres “SALVADOR DO SUL RS” e acompanhando a curva inferior “S.I.M.”, todos em letras maiúsculas.

Uso: Carcaças ou partes condenadas de carcaças, aplicado externamente sobre as massas, ou quaisquer produtos de origens animais caracterizados como impróprios para consumo humano.

V- Modelo 5:

Forma: retangular no sentido horizontal;

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

Dizeres: A palavra “SALVADOR DO SUL RS” no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “S.I.M.”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E” (esterilização pelo calor), “S” (salga), “C” (cozimento), com altura de 5 cm (cinco centímetros); ou “TF” (tratamento pelo frio) ou “FC” (fusão pelo calor);

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);

Art. 117. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica vigente, podendo em situações específicas ser autorizada seu uso remanescente, ficando à critério do SIM.

Art. 118. A carimbagem representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 119. Quando constatadas irregularidades nos carimbos e rotulagens, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art.120. A rotulagem dos produtos é responsabilidade do detentor de registro, e não será objeto de aprovação prévia pelo SIM.

Art.121. O SIM poderá exigir o depósito de rótulos de produtos em sistema eletrônico (e-SISBI), para fins de fiscalização.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art.122. A comercialização de produtos com rotulagem em desacordo com o previsto na legislação caracteriza infração administrativa, sujeita a aplicação de medidas cautelares e a autuação.

CAPÍTULO XI

Das Análises Laboratoriais

Art. 123. A periodicidade e o tipo de análises laboratoriais dos produtos, água e outros a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos através de norma complementar, observando a legislação em vigor.

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

Capítulo XII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Das medidas cautelares

Art. 124. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado ou em virtude de embarço à ação fiscalizadora, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto;

II - Suspensão temporária de atividade, de etapa de processamento ou de fabricação de produto, diminuição de capacidade técnica ou produção;

III - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV-Devolução de animais e/ou produtos à sua origem quando constatada irregularidade;

V – Sequestro de lote/animais;

§1º O fiscal responsável pela aplicação da medida cautelar deverá comunicá-la imediatamente à sua chefia imediata.

§ 2º Não será aplicada a medida cautelar quando a não conformidade puder ser sanada durante a ação de fiscalização.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

§ 3º A medida cautelar deverá ser cancelada imediatamente quando for comprovada a resolução da não conformidade que deu causa a sua aplicação.

CAPÍTULO XIII DAS INFRAÇÕES

Art. 125. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM; ou sem prévia atualização da documentação depositada quando houver aumento de produção, ou alteração de fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

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

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

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

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

VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VII - Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

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;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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

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

XIV - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM de Salvador do Sul ou que não seja registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Federal ou nos Serviços de Inspeção Estaduais ou ainda constantes no cadastro do SUSAF ou SISBI;

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 SIM;

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 SIM, e ao consumidor;

XIX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

XXIII - Expedir para o comércio estadual produtos apenas com o registro no SIM sem equivalência ao SUSAF ou SISBI;

XXIV - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - Não realizar as devidas atualizações documentais dos Programas de autocontrole, memoriais, APPCC, etc quando solicitados pelo SIM através de verificações oficiais; não cumprir com o determinado em planos de ações por mais de duas vezes seguidas o mesmo apontamento;

XXVI - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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

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

XXIX - Fraudar documentos oficiais;

XXX - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

XXXI - Deixar de fornecer dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

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

XXXIII - 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;

XXXIV - Não dar destinação adequada aos produtos condenados;

XXXV - Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XXXVI - Receber ou manter em posse animais sem devida documentação ou documentação não coerente com idade, lote, espécie e/ou sexo;

XXXVII - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

Art. 126. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - Apresentem-se alterados;

II - Apresentem-se adulterados;

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



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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

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

VI - Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos 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;

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 SIM.

Art. 127. Além dos casos previstos no art.126º, as carnes ou os produtos cárneos de origem animal devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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. 128. Além dos casos previstos no art. 126º, 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 pela legislação vigente;
- VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
- VII - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 129. Além dos casos previstos no art. 126º, 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;
- 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.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 130. Além dos casos previstos no art.126º, 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;

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. 131. Além dos casos previstos nos art. 126º e art. 130º, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - Não atenda as especificações previstas em normas complementares;

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

Art. 132. Além dos casos previstos no art. 126º, 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. 133. 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:



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

- a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
- c) Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;
- d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

II - Falsificados:

- a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
- 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 SIM, 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;
- e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

Art. 134. Nos casos previstos no art. 125°, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;
- II - Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

CAPÍTULO XIV DAS PENALIDADES

Art. 135. 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. 136 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 conforme Lei Federal 7.889 de 23/11/89:

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 referência a URM, observadas as seguintes graduações:

- a) Para infrações leves, multa de 4 a 8 URMs;
- b) Para infrações moderadas, multa de 9 a 16 URMs;
- c) Para infrações graves, multa de 17 a 40 URMs;

III - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem 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 do produto ou por verificação oficial realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

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 ou reincidência específica.

§2º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração que o tenha sido condenado em decisão administrativa, dentro do prazo de cinco anos, podendo ser genérica ou específica.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

§3º Reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição da infração já anteriormente cometida.

§4º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§5º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 4º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

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

§7º 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.

§8º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§2º Aos que cometerem outras infrações previstas neste Decreto ou nas normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas neste decreto.

Art. 137. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 136º, são consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I ao III do art. 125º;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos IV ao XII do art. 125º;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XIII ao XXXV do art. 125º;

Art. 138. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 136º, 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;

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



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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.

§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;

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

Art. 139. 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 ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§1º A cassação do registro cabe ao coordenador do SIM.

Art. 140. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 141. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 136º, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

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

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

IV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública ou que não tenham sido registrados no SIM;

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

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

VII - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

§2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 142. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 137º, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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

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

IV - Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas 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 vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

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

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

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

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

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

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

XIV - Alteração, fraude, adulteração de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

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

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

XVIII - Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM de Salvador do Sul, nos Serviços de Inspeção estadual ou federal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou SUSAF;

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

Art. 143. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 137, caracterizam embarço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - Embaraçar a ação de servidor da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente de Salvador do Sul 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 da Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Salvador do Sul;

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 - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

VIII - Fraudar documentos oficiais;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

IX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 144. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 136º, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

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

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

Art. 145. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou alteração habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 138º.

Art. 146. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 147. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

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

II - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades;

III - Não levantamento da interdição ou da suspensão do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO XV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 148. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente, iniciado com a lavratura do auto de infração, protocolado e paginado.

Art. 149. O auto de infração será lavrado por médico veterinário lotado no SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do SIM caso necessário, assim como seu respectivo processo administrativo sanitário.

Art.150. 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.151. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 152. A ciência expressa do auto de infração poderá ser encaminhada por meio eletrônico, desde que a certificação da ciência seja inequívoca.

Art. 153. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada no protocolo geral da prefeitura municipal direcionado ao SIM, no prazo de 20 (vinte) dias úteis, contados da data da cientificação oficial ou respondidos via e mail institucional direcionado ao redator do auto de infração.

§1º Da decisão de primeira instância caberá interposição de recurso administrativo no prazo de 20 (vinte) dias úteis, contado da data de recebimento do auto de infração;

§2º O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão.

§3º Caso não reconsidere a sua decisão, a autoridade encaminhará o recurso em segunda instância à (ao) Coordenador do SIM, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

§4º Quando o redator do auto de infração for o Coordenador(a) médico(a) veterinário(a), o relatório de instrução para julgamento será encaminhado em única instância sob o julgamento decisivo e final do Sr.(a) Secretário de Desenvolvimento Econômico.

Art. 154. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Sr. Secretário de Desenvolvimento Econômico, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 155. 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.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 156. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou alterações comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 157. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 158. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal registrados no SIM.

CAPÍTULO XVI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 159. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste decreto serão resolvidos pelo SIM.

Art. 160. Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 161. O SIM utiliza-se de rotinas de inspeção através de programa de trabalho próprio com base em Normas Federais, neste Decreto e Instruções Normativas, com finalidade de padronizar e orientar os trabalhos da fiscalização.

Art. 162. O SIM (Serviço de Inspeção Municipal), havendo necessidade, poderá adequar bem como criar novos formulários nos moldes dos anexos deste Decreto.

Art. 163. O presente Decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado sempre que se julgar necessário.

Art. 164. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 165. Revoga o Decreto nº 3550 de 07 de dezembro de 2022.

Art. 166. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



Município de Salvador do Sul
Estado do Rio Grande do Sul



Município de Salvador do Sul
Estado do Rio Grande do Sul

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SALVADOR DO SUL, 17 DE OUTUBRO DE 2023.

Marco Aurélio Eckert
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se:
Jose Fernando Lunckes
Secretaria Municipal da Administração



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO Planilhas de Trabalho:

Anexo	1	Vistoria de Terreno
Anexo	2	Solicitação de Aprovação de Projeto
Anexo	3	Solicitação de Registro
Anexo	4	Memorial Descritivo Econômico Sanitário
Anexo	5	Modelo de Registro de Produto
Anexo	6	Termo de Livre Acesso
Anexo	7	Solicitação de Vistoria de Obra Pronta
Anexo	8	Termo de Responsabilidade
Anexo	9	Mapa de Produção
Anexo	10	Mapa de Comercialização
Anexo	11	Termo de Advertência
Anexo	12	Auto de Infração
Anexo	13	Auto de Suspensão de Atividades
Anexo	14	Modelo de Ofício
Anexo	15	Modelo de Memorando
Anexo	16	Termo de Fiel Depositário
Anexo	17	Apreensão e Inutilização
Anexo	18	Apoio Norma 1
Anexo	19	SOA
Anexo	20	Verificação <i>In Loco</i>
Anexo	21	PI Plano de Ação
Anexo	22	Verificação Documental
Anexo	23	PI relatório cálculo de risco
Anexo	24	PI apoio revisão de registros
Anexo	25	PI Ata de atividades
Anexo	26	PI Ata de reunião
Anexo	27	PI Controle de Cursos e Treinamentos
Anexo	28	PI Controle Ais
Anexo	29	PI Controle Educação Sanitária
Anexo	30	PI Controle de Análises
Anexo	31	PI Controle de Reuniões
Anexo	32	PI Controle de Supervisão
Anexo	33	PI Controle de Clandestinidade
Anexo	34	PI Controle de Lacres
Anexo	35	PI Ante e Post Mortem
Anexo	36	PI DIF
Anexo	37	Planilha Banco de Horas
Anexo	38	Solicitação de Diárias
Anexo	39	PI Supervisão Granja Feliz
Anexo	40	PI Supervisão SIM
Anexo	41	PI Supervisão Empresa
Anexo	42	PI Supervisão Autocontroles