



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

DECRETO N.º 081/2024, DE 23 DE SETEMBRO DE 2024.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL N.º 2.079/2016 DE 27 DE DEZEMBRO DE 2016, QUE CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE NOVA BRÉSCIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS E LEI MUNICIPAL N.º 2.247/2019 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2019, QUE ALTERA ARTIGOS 4º E 11 DA LEI N.º 2.079/2016 DE 27 DE DEZEMBRO DE 2016.

ANGELO ANTÔNIO BARBIERI, Prefeito Municipal de Nova Brésia, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município, **DECRETA:**

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º O presente regulamento institui as normas que regulamentam, em todo o território do Município de Nova Brésia, Estado do Rio Grande do Sul, a inspeção e fiscalização industrial e sanitária para os produtos de origem animal.

Art. 2.º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Nova Brésia, nos termos da Lei Federal N.º 7.889/89 e da Lei Municipal N.º 2079/2016 de 27 de dezembro de 2016 e Lei Municipal N.º 2.247 de 2019 de 17 de dezembro de 2019 será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à Secretaria da Agricultura.

Art. 3.º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis com adição ou não de produtos vegetais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Art. 4.º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas a manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II. Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais de açougue previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III. Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para abate, manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV. Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição em natureza ou para industrialização;
- V. Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI. Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII. Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados; e
- VIII. Nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal.

Art. 5.º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei N.º 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 6.º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

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

- I. Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- II. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
- III. Análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, em laboratórios credenciados ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;
- IV. Análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- V. Animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- VI. Animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VII. Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- VIII. Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- IX. Desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- X. Equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei N.º 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;
- XI. Espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XII. Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XIII. Limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- XIV. Sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XV. Padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- XVI. Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

- XVII. Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Municipal;
- XVIII. Qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- XIX. Rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
- XX. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
- XXI. Inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
- XXII. 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;
- XXIII. Condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XXIV. Descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- XXV. Desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- XXVI. Destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
- XXVII. Inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;
- XXVIII. Recomendações internacionais - normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal; e
- XXIX. Serviço de Inspeção Municipal (SIM) - unidade técnico-administrativa que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

Art. 8.º A Inspeção Municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1.º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 12.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

§ 3.º - A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2.º será estabelecida em normas complementares.

Art. 9.º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, procedimentos:

- I. Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II. Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III. Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV. Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V. Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI. Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII. Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- VIII. Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX. Verificação da água de abastecimento;
- X. Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI. Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII. Verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XIII. Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIV. Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XV. Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
- XVI. Certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XVII. Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1.º O Serviço de Inspeção Municipal realizará supervisões para avaliar o desempenho do serviço de inspeção municipal, quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o caput e o art. 8.

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

Art. 10. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Médico Veterinário lotado no Serviço de Inspeção Municipal e do Agente de Inspeção Sanitária, respeitadas as devidas competências.

Art. 11. Os servidores do SIM, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o Art. 4.º.

Parágrafo único. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 12. Para fins deste Decreto, a classificação geral dos estabelecimentos de produtos de origem animal são:

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

Parágrafo único - A simples designação "estabelecimento" abrange também as modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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

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

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

Art. 14. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I. Abatedouro-frigorífico de pescado; e
- II. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

- I. Granja avícola; e
- II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

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

§ 5.º 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.

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I. Granja leiteira;
- II. Posto de refrigeração;
- III. Unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV. Queijaria.

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

§ 2.º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

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

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

- I. Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

TÍTULO III

DO REGISTRO E DA TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 19. Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal, intermunicipal e interestadual de produtos de origem animal poderá funcionar no Município de Nova Brésia/RS, sem estar previamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no Serviço de Inspeção Federal - SIF ou no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

Parágrafo único. Para efeito do comércio intermunicipal ou interestadual, além do registro, o estabelecimento deverá atender às necessidades técnico-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, pelo Serviço Federal - SIF ou pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

Art. 20. O proprietário ou responsável legal poderá requerer vistoria prévia para avaliação técnica de viabilidade.

Art. 21. Para a solicitação de registro ou o relacionamento de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

- I. Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita a vistoria.

Parágrafo único. Para que seja realizada a vistoria técnica de viabilidade, o requerimento encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal deverá conter os dados do responsável legal (nome, CPF, endereço residencial, telefone para contato e e-mail) e a localização exata onde se pretende instalar a atividade.

Art. 22. Após a vistoria técnica de viabilidade com parecer favorável, o proprietário ou responsável legal deverá encaminhar ao SIM os seguintes documentos:

- I. Requerimento para avaliação de plantas;
- II. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pela construção;
- III. As seguintes plantas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- a) planta de situação e localização, com escala mínima 1/100 e/ou 1/50;
- b) planta de cortes e fachadas, com escala mínima 1/100 e/ou 1/50;
- c) planta baixa de todos os prédios e pavimentos, com o *layout* dos equipamentos, móveis e o que mais conste no estabelecimento com escala mínima 1/100 e/ou 1/50;
- d) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com escala mínima 1/100 e/ou 1/50; e
- e) Planta hidrossanitária com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água - escala 1/100 e/ou 1/50.

§ 1.º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

§ 2.º As plantas devem representar fidedignamente as instalações e a estrutura do estabelecimento e devem conter:

- I. Os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas;
- II. Legendas e identificação das áreas e dos equipamentos;
- III. Memorial econômico-sanitário;
- IV. Memorial descritivo da construção;
- V. Aprovação prévia do projeto pelo Setor de Engenharia da Prefeitura Municipal de Nova Brésia, em casos de construções em área urbana do município através de documentação comprobatória; e
- VI. Protocolo de Encaminhamento da Licença de Instalação, emitida pelo órgão ambiental competente;

§ 3.º As plantas serão avaliadas pelo Serviço de Inspeção Municipal que poderá ser APROVADAS OU REPROVADAS.

§ 4.º Em qualquer um dos casos constantes no § 3.º deste artigo, as plantas serão carimbadas conforme a avaliação e o SIM emitirá um ofício que será entregue ao proprietário ou responsável legal com o despacho.

§ 5.º Os documentos exigidos neste artigo devem ser protocolados ao SIM em três vias, no caso de abatedouros frigoríficos, e duas vias nos demais casos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

§ 6.º Os projetos das plantas poderão ser encaminhados digitalmente para análise prévia do SIM. Após a aprovação prévia deverão ser protocolados ao SIM em três vias, no caso de abatedouro-frigoríficos, e duas vias nos demais casos.

Art. 23. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 24. Assim que as plantas forem aprovadas ou aprovadas com ressalvas, pode-se seguir com o processo de registro, apresentando ao SIM o requerimento para juntada de documentos, com os seguintes anexos:

- I. Requerimento de registro direcionado ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal;
- II. Cópia do CNPJ ou bloco de produtor rural;
- III. Cópia da Inscrição Estadual atualizada;
- IV. Certidão de propriedade ou documento equivalente emitido pela autoridade registraria competente vinculado ao endereço do estabelecimento;
- V. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional habilitado, contratado pelo estabelecimento;
- VI. Termo de responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;
- VII. Termo de livre acesso;
- VIII. Licença Prévia do Órgão Ambiental correspondente;
- IX. Alvará de Licença (documento expedido pela Prefeitura Municipal); e
- X. Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria GM/MS N.º 888, de 04 de maio de 2021, e suas alterações ou legislação que venha a substituí-la.
 - a) Serão aceitos os laudos dos exames microbiológicos e físico químicos da água de abastecimento, com data de emissão não superior a dois meses da realização do exame.
 - b) Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 25. Atendidas às exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Nova Brésia, emitirá o título de registro, no qual constará:

- I. O número do registro;
- II. O nome empresarial;
- III. A classificação do estabelecimento; e
- IV. A localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

Art. 26. O título de registro emitido pelo Coordenador do Serviço de Inspeção do Município, é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1.º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso I do art. 9, pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

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

§ 3.º Não será tolerada nenhum tipo de atividade relacionada a este decreto no local a ser vistoriado antes da obtenção do registro junto ao órgão competente.

§ 4.º É obrigação do representante legal do estabelecimento manter atualizado o registro junto ao SIM.

§ 5.º O Título de Registro poderá ser cassado a qualquer momento pelo órgão competente caso não sejam atendidas as exigências contidas neste Decreto e nas normas complementares que vierem a ser expedidas.

§ 6.º A emissão do título de registro não isenta o estabelecimento de realizar o registro de seus produtos, previamente ao início da produção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 27. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção dos estabelecimentos poderão ser realizadas somente após:

- I. Aprovação prévia do projeto pelo Setor de Engenharia da Prefeitura Municipal de Nova Brésia, em casos de ampliações em área urbana do município através de documentação comprobatória;
- II. Aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de produtos de origem animal e atualização da documentação junto ao SIM.

§ 1.º Caso a alteração seja realizada em etapas, o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM o cronograma de execução com os prazos pré-estabelecidos.

§ 2.º As plantas devem apresentar a seguinte convenção de cores:

- I. Cor preta, para as partes a serem conservadas;
- II. Cor vermelha, para as partes a serem construídas; e
- III. Cor amarela, para as partes a serem demolidas.

§ 3.º Após a conclusão das obras, o estabelecimento solicitará, via ofício protocolado, a realização de vistoria para avaliação da execução do projeto aprovado.

§ 4.º Após a emissão do laudo de inspeção que conclua pela conformidade da execução da obra e aprovação final pelo Serviço de Inspeção Municipal, ficará autorizado o uso das novas instalações.

Art. 28. É dispensada a aprovação prévia do projeto para ampliação, remodelação ou construção de instalações que não implique a alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, desde que exista o conhecimento da inspeção local.

Art. 29. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

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

Art. 30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano poderá ser cancelado, a critério do SIM.

Art. 31. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 32 - O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município, na pessoa do coordenador do serviço de inspeção municipal.

§ 1.º O proprietário pelo estabelecimento poderá pedir cancelamento do registro a qualquer momento.

§ 2.º Uma vez cancelado o registro, só será concedida autorização para funcionamento com a abertura de um novo processo.

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 33. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem quem, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

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

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

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

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

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

- I. Relativas ao cumprimento de prazos de:
 - a) Planos de ação;
 - b) Intimações; ou
 - c) Determinações sanitárias de qualquer natureza; e
- II. De natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 34. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 35. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas necessárias, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção.

Art. 36. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I. Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II. Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III. Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV. Pátio e vias de circulação pavimentados ou revestidos com brita e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V. Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI. Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- VII. Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII. Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX. Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X. Pé-Direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI. Forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério do SIM;
- XII. Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII. Ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV. Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV. Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI. Luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;
- XVII. Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII. Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX. Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX. Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XXI. Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII. Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXIII. Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV. Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXV. Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXVI. Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVII. Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVIII. Sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias para os estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente. E área administrativa nos estabelecimentos sob inspeção em caráter periódico;
- XXIX. Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXX. Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI. Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII. Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXIII. Local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, a critério do Serviço de Inspeção Municipal;
- XXXIV. Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XXXV. Dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando necessário;
- XXXVI. Equipamentos apropriados para a produção de vapor; e
- XXXVII. Laboratório adequadamente equipado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal; para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 37. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
- II. Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- III. Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e seus resíduos;
- IV. Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;
- V. Possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis, quando necessário;

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

Art. 38. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;
- II. Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 39. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II. Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

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

Art. 41. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

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

Art. 43. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 44. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam ao registro do SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico- sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 45. 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 II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 46. 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. 47. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 48. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

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

Art. 49. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 50. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 51. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 52. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas às particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Art. 53. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 54. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 55. O SIM determinará, sempre que necessárias 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. 56. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 57. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 58. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluída o transporte.

Art. 59. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Art. 60. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 61. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 62. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 63. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 64. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 65. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água à temperatura mínima de 82,2.º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO III

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 66. Ficam os responsáveis pelos estabelecimentos sob inspeção municipal obrigados a:

- I. Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- II. Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- III. Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e a fiscalização;
- IV. Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na forma por ele requerido, sejam elas planilhas de controle de produção, planilhas de recebimento de matéria prima e outras que forem julgadas necessárias;
- V. Manter atualizados:
 - a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e
 - b) o projeto aprovado e a junta de documentos que se refere o art. 24.
- VI. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas;
- VII. Fornecer material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII. Arcar com o custo das análises fiscais, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;
- IX. Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X. Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI. Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, e do que mais for julgado pelo SIM;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XII. Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII. Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV. Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XV. Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 - b) adulteração;
- XVI. Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, e manter registros auditáveis de sua realização, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM;
- XVII. Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;
- XVIII. Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XIX. Disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;
- XX. Comunicar ao SIM:
 - a) com antecedência de, no mínimo, dois dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
 - c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.
- XXI. Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;
- XXII. Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
- XXIII. Fornecer uniformização completa devidamente asseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos; e
- XXIV. Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o seu transporte.

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

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

Art. 67. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1.º Os estabelecimentos terão um prazo de 03 (três) meses, prorrogáveis por igual período, a critério do SIM, a partir da data do registro para a confecção e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

§ 2.º O SIM estabelecerá, em norma complementar, os Programas de Autocontroles (PAC) mínimos que deverão estar descritos nos Manuais de Boas Práticas de Fabricação.

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

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

§ 5.º Para indicação ao SISBI, é fundamental que o estabelecimento apresente plano APPCC ou outros que a Instancia Central do SUASA determine.

Art. 68. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 69. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 70. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 71. Os estabelecimentos sob registro do SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

outro estabelecimento com equivalência reconhecida deste serviço de inspeção pelo órgão competente.

Art. 72. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 73. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I. Não representem risco à saúde pública;
- II. Não tenham sido adulterados;
- III. Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV. Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 74. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular,



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 75. O SIM, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 76. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

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

Art. 77. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1.º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2.º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 78. Com relação à inspeção ante mortem, cumprir conforme o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto nº10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

Art. 79. Em relação ao Abate dos Animais, cumprir conforme o disposto nos artigos 102 a 104 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto nº10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

Art. 80. Cumprir, no que se refere ao Abate de Emergência, o disposto nos artigos 105 a 111 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto nº10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

Art. 81. No que se refere ao Abate Normal, cumprir o disposto nos artigos 112 a 124 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto nº10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

Art. 82. Cumprir, no que se refere aos Aspectos Gerais da Inspeção Post mortem, o disposto nos Artigos 125 a 204 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto nº10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 83. No que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária de Pescado e Derivados, cumprir o disposto nos artigos 205 a 217 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto n.º10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 84. No que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados, cumprir o disposto nos artigos 218 a 232 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto n.º10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 85. No que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados, cumprir o disposto nos artigos 233 a 263 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto n.º10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

CAPÍTULO IV



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 86. No que se refere à Inspeção Industrial e Sanitária de Abelhas e Derivados, cumprir o disposto nos artigos 264 a 268 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto N.º 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto n.º 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

TÍTULO VI

DOS PADROES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 87. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal seguirão os estabelecidos no Título VI do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado Decreto 9.013, de 27 de março de 2017 alterado pelo Decreto 10.468 de 2020, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto e suas alterações, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

TÍTULO VII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 88. Todo produto de origem animal comestível elaborado em estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria da Agricultura deve ser registrado no mesmo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

§ 2.º O registro de produto deve ser renovado sempre que houver qualquer alteração.

Art. 89. Os produtos definidos nos art. 308-A, 308-B, 322, 410, 416, 418, 420, 422 e 423 do Decreto Federal N.º 10.468 de 18 de agosto de 2020, são isentos de registro.

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

Art. 90. Os documentos que darão início ao processo de solicitação de registro de produtos de origem animal são:

- I. Requerimento para registro de produto de origem animal e rótulo; e
- II. Formulário de registro municipal de Memorial Descritivo do Processo de Fabricação, onde devem constar:
 - a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
 - b) fichas técnicas dos produtos usados na composição;
 - c) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto; e
 - d) croqui do rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

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

§ 2.º Os documentos exigidos neste artigo devem ser protocolados junto ao SIM em três vias, no caso de abatedouros-frigoríficos, e duas vias nos demais casos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 91. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1.º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput deste artigo, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 90 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal:

- I. Proposta de denominação de venda do produto;
- II. Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
- III. Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV. Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
- V. Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2.º 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.

§ 3.º 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. 92. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 93. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 94. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 95. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 96. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 97. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Seção I – Da Rotulagem em Geral

Art. 98. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 99. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

Art. 100. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 101. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 102. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I. Nome do produto;
- II. Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III. Identificação e endereço do estabelecimento para o qual o produto foi fabricado, quando for o caso;
- IV. Carimbo oficial do SIM;
- V. Carimbo oficial de equivalência, para estabelecimentos habilitados para comercialização estadual e/ou interestadual;
- VI. Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF), nos casos que couber e Inscrição Estadual (IE);
- VII. Marca comercial do produto, quando houver;
- VIII. Prazo de validade e identificação do lote;
- IX. Lista de ingredientes e aditivos, em ordem decrescente e respeitando legislação referente a aditivos;
- X. Impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria da Agricultura SIM sob N° XXXX/XXX, seguida do respectivo número de registro;
- XI. A especificação “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- XII. Instruções sobre a conservação do produto;
- XIII. Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XIV. Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;
- XV. A expressão “contém ou não contém glúten”;
- XVI. Tabela Nutricional, quando for o caso;
- XVII. Lupa Indicativa de “Alto em açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio”, quando for o caso;
- XVIII. A expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;
- XIX. A expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XX. A expressão “Contém lactose”, quando for o caso;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XXI. Advertências sobre os alimentos que causam alergias alimentares, conforme legislação de alergênicos;
- XXII. O peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido; e
- XXIII. A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso.

§ 1.º 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.

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

§ 3.º 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".

§ 4.º Nos casos de que trata o § 3.º, 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.

§ 5.º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Nova Brésia/RS", em substituição à informação de que trata o inciso X do caput.

Art. 103. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 104. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Art. 105. 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.

§ 1.º 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.

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

§ 3.º 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.

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

Art. 106. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 107. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1.º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 105, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

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

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

Art. 108. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do art. 7.º.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 107.

Art. 109. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 110. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 111. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 112. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 113. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a entregar ao SIM ou inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal.

Art. 114. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

Seção II – Da Rotulagem em Particular

Art. 115. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

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

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

Art. 116. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Art. 117. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

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

Art. 118. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3% (três) por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 119. Se, durante o processamento do produto, for adicionado gordura vegetal, o produtor deve indicar, no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL**.

Art. 120. Tratando-se pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes a espécie e as formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

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

Art. 121. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “Descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão **"NÃO RECONGELAR"**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 122. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 123. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

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

Art. 124. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados a alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo as normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 125. O número e o registro do estabelecimento e a sigla Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto e em normas complementares.

§ 1.º A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2.º O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria da Agricultura, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 126. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra contidos neste decreto.

Parágrafo único. Quando constatadas irregularidades na confecção dos carimbos, estes devem ser imediatamente recolhidos e inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 127. Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos, formas e tamanhos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:

Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de diâmetro Ø;

Forma: Circular;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo da sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa. Acompanhando na parte superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA” e acompanhando na parte inferior “NOVA BRÉSCIA/RS”, todos em letras maiúsculas; e

Uso: rótulos e etiquetas de produtos comestíveis de até 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.



Modelo 2:

Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro Ø;

Forma: Circular;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo da sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa. Acompanhando na parte superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA” e acompanhando na parte inferior “NOVA BRÉSCIA/RS”, todos em letras maiúsculas; e

Uso: Embalagens, rótulos e etiquetas de produtos comestíveis acima de 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima de 15 cm (quinze centímetros) de largura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41



Modelo 3:

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

Forma: Circular;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo da sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa. Acompanhando na parte superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA” e acompanhando na parte inferior” NOVA BRÉSCIA/RS”, todos em letras maiúsculas e na cor azul; e

Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo “in natura”, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.



§ 1º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens, individuais e invioláveis. Onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Modelo 4:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

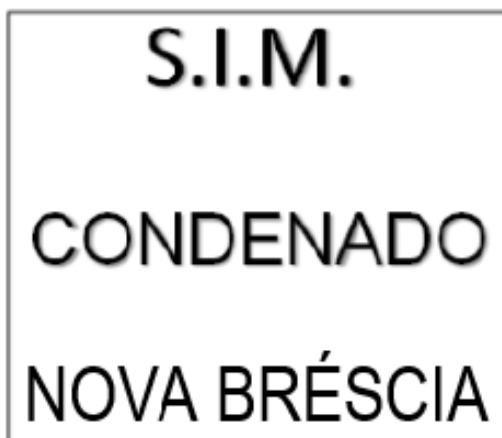
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Forma: retangular no sentido horizontal;

Dizeres: iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente ao centro na borda superior interna, a palavra “CONDENADO” colocada horizontalmente ao centro, e o nome do município colocado horizontalmente ao centro na borda inferior interna; e

Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.



Modelo 5

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

Forma: retangular no sentido horizontal;

Dizeres: as iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente ao centro na borda superior interna, dispostas horizontalmente ao centro as letras “E”, “S”, “C”, “TF” ou “FC” com altura de 4cm (quatro centímetros), e o nome do município colocado horizontalmente ao centro na borda inferior interna; e

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41



TÍTULO VIII

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 128. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 129 - É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 130. O SIM realizará análises oficiais em laboratório credenciado pelo SIM.

Parágrafo único. As análises realizadas pelo SIM serão de caráter fiscal para verificação da conformidade em relação aos requerimentos sanitários.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 131. Para as análises microbiológicas e físico-químicas de água os parâmetros utilizados e os limites de tolerância seguirão a Portaria GM/MS N.º 888, de 04 de maio de 2021, e suas alterações ou legislação que venha a substituí-la.

Art. 132. As análises microbiológicas para produtos terão como parâmetros utilizados e limites de tolerância àqueles definidos pela Instrução Normativa MS/ANVISA n.º 313, de 4 de setembro de 2024, e suas alterações ou legislação que venha a substituí-la.

Art. 133. Os RTIQs dos Produtos de Origem Animal, regulados pelo MAPA, e suas alterações e legislações que venham a substituí-los, serão a base para os parâmetros e limites de tolerância aplicados nas análises físico-químicas de produtos.

Parágrafo único. As análises fiscais referentes a fraudes de produtos serão realizadas juntamente com as análises físico-químicas, e obedecerão ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade correspondente e demais legislações pertinentes.

Art. 134. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM. As coletas oficiais devem ser realizadas por servidores do SIM ou de funcionário da empresa treinado para tal finalidade acompanhado da presença do fiscal do Serviço de Inspeção Municipal, com preenchimento da requisição da análise e a amostra deve ser devidamente lacrada.

§ 1º Fica a cargo da empresa a responsabilidade do armazenamento e entrega da amostra no laboratório.

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

Art. 135. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 136. Será fixado em norma complementar os procedimentos a serem seguidos pelo SIM para a coleta de análises oficiais de água de abastecimento e de produtos de origem animal, assim como, nos casos de resultados de análises que não atendem ao disposto na legislação as ações fiscais a serem adotadas.

Art. 137. Os custos das análises ficam a cargo dos estabelecimentos, sendo os laudos encaminhados pelo laboratório ao SIM para que sejam avaliados.

Art. 138. As análises oficiais do cronograma anual devem ser feitas periodicamente, de forma aleatória, de modo que todos os produtos sejam analisados no espaço de um ano.

Art. 139. A frequência da coleta das amostras será definida em norma complementar.

Art. 140. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 141. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

TÍTULO IX

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 142. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 143. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

- I. A verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II. A rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;
- III. A avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV. A coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- V. A documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
- VI. As condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- VII. O número e a integridade do lacre do SIF, SIE ou SIM de origem, correspondente ao serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, quando couber.

Art. 144. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências das alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1.º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

§ 2.º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 145. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

- I. Haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- II. Haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III. Seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art.66.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 146. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

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

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

Art. 147. As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal, desde que atendidas às exigências contidas neste Decreto e normas complementares, mas não restrito a este se sob regime dos sistemas de equivalência vigentes.

Art. 148. Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Decreto poderão ser apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhe darão a destinação conveniente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

§ 1º Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorado ou alterado serão apreendidos e inutilizados (condenados) imediatamente.

§ 2º Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator, sendo lavrados, separadamente, o termo de apreensão e o termo de inutilização (condenação).

§ 3º A apreensão e a inutilização (condenação) de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

§ 4º Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, desnaturação e transporte até o local de destino.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 149. Os certificados sanitários e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria da Agricultura de Nova Brésia/RS.

Parágrafo único. Os procedimentos de emissão da certificação sanitária serão definidos em normas complementares.

Art. 150. É obrigatória a emissão de certificação sanitária ou documentação equivalente para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

Art. 151. É obrigatória a emissão de certificação sanitária ou documentação equivalente para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

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

§ 3.º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final - DIF e das linhas de inspeção de post mortem do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 149, emitida pelo estabelecimento.

TÍTULO XI

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

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I - Dos responsáveis pela infração

Art. 152. São responsabilizados pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I. Fornecedores de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados;
- II. Proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal;
- III. Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Seção II - Das medidas cautelares

Art. 153. Se houver evidencia ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco a saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II. Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III. Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV. Determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 140.

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 154. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório conveniado ou credenciado, observado o disposto no art. 140.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 155. As infrações ao presente Decreto, no caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão punidas administrativamente em conformidade com a Lei Federal N.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 156. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I. Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;
- II. Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V. Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI. Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- VII. Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria da Agricultura;
- VIII. Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- IX. Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- X. 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;
- XI. Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XII. Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XIII. Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIV. Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XV. Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados no serviço de inspeção municipal, estadual, federal ou equivalente;
- XVI. Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVII. Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- XVIII. Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Serviço de Inspeção Municipal;
- XIX. 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XX. Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria da Agricultura e ao consumidor;
- XXI. Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XXII. Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXIII. Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXIV. Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXV. Receber matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXVI. Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXVII. Receber ou manter em posse animais sem a devida documentação;
- XXVIII. Embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIX. Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- XXX. Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXXI. Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXXII. Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXXIII. Fraudar documentos oficiais;
- XXXIV. Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXXV. Utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Serviço de Inspeção Municipal;
- XXXVI. Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XXXVII. Não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;
- XXXVIII. Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- XXXIX. Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XL. 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;
- XLI. Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados; e
- XLII. Considera-Se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e nas normas complementares municipais, ou na ausência de previsão em normas municipais, pelas normas federais e estaduais vigentes, destinadas a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 157. 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 normais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV. Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- VI. Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VII. Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII. Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX. Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X. Apresentem embalagens estufadas;
- XI. Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII. Estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII. Não possuam procedência conhecida; ou
- XIV. Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

Art. 158. Além dos casos previstos no art. 157, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- II. Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III. Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 159. Além dos casos previstos no art. 157, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II. Apresentem sinais de deterioração;
- III. Sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV. Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V. Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;
- VI. Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII. Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 160. Além dos casos previstos no art. 157, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I. Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II. Mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III. Podridão vermelha, negra ou branca;
- IV. Contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V. Sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI. Rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII. Rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 161. Além dos casos previstos no art. 157, 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 reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

- III. Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV. Revele presença de colostro.

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

Art. 162. Além dos casos previstos nos art. 157 e art. 161 considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 163. Além dos casos previstos no art. 157 deste Decreto, 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. 164. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1.º 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.

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

- I. Fraudados:
 - a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
 - b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II. Falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 165. A Secretaria Municipal da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal, estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1.º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas pela Secretaria da Agricultura Municipal ou pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme previsto no art. 505, § 1.º do RIISPOA, o SIM poderá:

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

§ 2.º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o art. 172 e art. 204-C do RIISPOA.

§ 3.º O SIM poderá fazer uso das normas complementares expedidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, previsto no art. 505 do RIISPOA.

Art. 166. Nos casos previstos no art. 156 deste Decreto, 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 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento; e
- II. Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 167. 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. 168. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observadas as seguintes gradações:
 - a) para infrações leves, multa de 0,25 até 1 URM's;
 - b) para infrações moderadas, multa de 1,1 até 3 URM's;
 - c) para infrações graves, multa de 3,1 até 5 URM's; e
 - d) para infrações gravíssimas, multa de 5,1 até 10 URM's.
- 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 ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
- VI. Cassação de registro do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou transferência de registro.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

§ 2.º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 176 e art. 177.

§ 3.º Se a interdição total ou parcial não for levantada, de acordo com o § 2.º deste artigo, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4.º O cancelamento de registro tem caráter definitivo.

§ 5.º As sanções de que tratam os incisos IV e V poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 156.

Art. 169. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 168 deste Decreto, são consideradas:

- I. Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VIII do art. 156 deste Decreto;
- II. Infrações moderadas as compreendidas nos incisos IX a XVIII do art. 156 deste Decreto, bem como em casos de adulteração e/ou falsificações;
- III. Infrações graves as compreendidas nos incisos XIX a XXVII do art. 156 deste Decreto; e
- IV. Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXVIII a XLII do art. 156 deste Decreto.

§ 1.º 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.

§ 2.º Aos que cometerem outras infrações previstas neste Decreto ou nas normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 170 deste Decreto.

Art. 170. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 168 deste Decreto, 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.

§ 1.º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I. Infrator ser primário na mesma infração;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- II. Ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III. O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV. A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V. A infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI. A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII. A infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII. O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX. O infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se definações dos incisos I ou II do caput do art. 3.º ou do § 1.º do art. 18-A da Lei Complementar N.º 123, de 2006.

§ 2.º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I. O infrator ser reincidente específico;
- II. O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III. O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV. O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V. A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI. O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII. O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII. O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

§ 4.º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

§ 7.º 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.

§ 8.º O disposto no inciso IX do § 1.º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 171. As multas a que se refere este decreto não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação e cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único - A cassação do registro do estabelecimento cabe ao o Coordenador do SIM.

Art. 172. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 173. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do art. 168, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 164.

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

Art. 174. A sanção de que trata o inciso IV do art. 168 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- I. Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II. Omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III. Alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV. Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V. Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI. Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII. Utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII. Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX. Utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- X. Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XI. Utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII. Prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XIII. Fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XIV. Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- XV. Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XVI. Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XVII. Início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XVIII. Expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- XIX. Recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- XX. Descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XXI. Não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 175. A sanção de que trata o inciso IV do art. 168 será aplicada, nos termos do disposto no art. 176, quando o infrator:

- I. Embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II. Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;
- III. Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- IV. Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V. Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI. Fraudar documentos oficiais;
- VII. Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- VIII. Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- IX. Prestar ou apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento informações, declarações ou documentos falsos;
- X. Não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e
- XI. Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 168 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 176, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

- I. Não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
- II. Prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- III. Não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
- IV. Utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Serviço De Inspeção Municipal; e



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- V. Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor.

Art. 176. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 170, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1.º A suspensão de atividades oriunda de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2.º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados em prazo imediato, ou no prazo máximo de trinta dias, à critério do Serviço de Inspeção Municipal, a partir da data da ciência do estabelecimento, após decisão final em segunda instância.

§ 3.º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1.º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

Art. 177. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

- I. Parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
- II. Total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

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

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

Art. 178. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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

Art. 179. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

- I. Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 176; ou
- II. Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 180. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 181. O Auto de infração será lavrado pelo Médico Veterinário que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

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

- I. A data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou
- II. A data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 182. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 183. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

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

§ 3.º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2.º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

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

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

Art. 184. O auto de infração deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no local onde foi constatada a irregularidade ou na sede do serviço oficial, ficando a primeira via com o infrator, a segunda sendo utilizada na instauração do processo administrativo, e a terceira arquivada no SIM, e deverão conter:

- I. Dados do infrator: nome ou razão social; número de registro, caso tiver; e endereço completo do infrator;
- II. Local e dia da Infração;
- III. Descrição do ato ou fato constitutivo da infração;
- IV. Disposição legal ou regulamentar infringida;
- V. Assinatura do servidor com cargo técnico com lotado no SIM que houver constatado a infração;
- VI. Assinatura do infrator ou de quem o represente; assinatura do infrator ou representante ou duas testemunhas, em caso de negativa a assinatura, ficando o motivo consignado no próprio auto de infração;
- VII. Número de referência do auto de infração ou do termo de apreensão e/ou inutilização (condenação), através de numeração sequencial anual;

Art. 185. As omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, termos de apreensão e/ou inutilização (condenação) não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 186. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo, e protocolados na sede do Serviço de Inspeção Municipal ou na Inspeção local do estabelecimento, no prazo de 15 dias consecutivos, contados da data de cientificação oficial, direcionado a Comissão Julgadora em primeira instância.

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

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

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

Art. 187. Não serão reconhecidos a defesa e/ou recurso interpostos:

- I. Fora do prazo;
- II. Perante órgão incompetente;
- III. Por pessoa não legitimada; e
- IV. Após exaurida a esfera administrativa.

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

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

Art. 188. O processo administrativo é inaugurado com a lavratura do Auto de Infração e será instruído, no mínimo, pelo "Relatório Técnico do Servidor Autuante" e a Defesa (Impugnação) ou termo de revelia.

§ 1.º Após a infração, o fiscal autuante deverá instruir o Processo Administrativo, através do "Relatório Técnico do Servidor Autuante".

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

§ 3.º O julgamento em primeira instância será realizado pela Comissão Especial nomeada pelo Prefeito Municipal, composta por, no mínimo, por 03 membros, preferencialmente por servidores



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

concurados, com ao menos um servidor lotado no SIM e que deverão proceder ao julgamento em primeira instância.

§ 4º Em caso de impedimento do servidor lotado no SIM, em participar do julgamento em primeira instância, como nos casos em que este for o autuante, será nomeado pelo Prefeito Municipal um suplente para substituí-lo na Comissão Especial.

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

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

Art. 189. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 15 dias consecutivos, contados da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 190. O recurso tempestivo poderá, a critério da Comissão julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser protocolados na sede do Serviço de Inspeção Municipal ou na Inspeção local do estabelecimento, e dirigido à Comissão que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo para uma Comissão Especial nomeada pelo Prefeito Municipal, composta por, no mínimo, por 03 membros, preferencialmente por servidores concursados, para proceder ao julgamento em segunda instância.

§ 1.º A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é a Comissão Especial de segunda instância, com a homologação do Prefeito Municipal de Nova Bréscia, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

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

§ 3.º A decisão proferida em segunda e última instância será notificada ao autuado, através de ciência no despacho final do processo administrativo, onde consta o "Termo de Julgamento em



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Segunda Instância", acompanhado, quando aplicável, com o documento de imposição de nova penalidade.

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

Art. 191. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 192. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 193. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 194. 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.

TÍTULO XII

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 195. Os arquivos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador (a) do serviço e/ou ao Prefeito para posterior autorização para visualização, acesso ou até mesmo cópia de algum documento. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Prefeito.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Art. 196. Todo abate de animais para consumo humano ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal será considerado clandestino.

Art. 197. A Secretaria Municipal da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal, deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

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

Art. 198. O Serviço de Inspeção Municipal poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I. Doenças, exóticas ou não;
- II. Surtos; ou
- III. Quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

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

Art. 199. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 200. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da Agricultura em consonância técnica com



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

o Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, podendo o chefe do Executivo Municipal editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Decreto.

Art. 201. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 202. 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. 203. O SIM, por meio da Secretaria Municipal da Agricultura, expedirá normas necessárias à execução deste decreto ou para assuntos pertinentes à Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 204. Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 205. Os estabelecimentos registrados no SIM possuem prazo de 12 (DOZE) meses, prorrogáveis por igual período, contando da data de entrada em vigor, para se adequarem as novas disposições deste Decreto.

Art. 206. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 207. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 208. Revogam-se as disposições contrárias, especialmente o Decreto N.º 043/2020, de 03 de julho de 2020.

Art. 209. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA BRÉSCIA

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Bento Gonçalves, 1400 – Cep. 95950-000
Fone/Fax: (51)37571160/37571122
CNPJ 88.600.655/0001-41

Gabinete do Prefeito Municipal de Nova Brésia, aos vinte três dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e quatro.

ANGELO ANTÔNIO BARBIERI

PREFEITO MUNICIPAL

Registre-se e Publique-se.

Data supra.

Marcos Luis Giovanaz

Chefe de Gabinete.

Mlg/cg.