DECRETO N.º 8.073 – DE 26 DE MAIO DE 2020.

Regulamenta a Lei Nº 6.526, de 17 de Outubro de 2018, que Dispõe Sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dá Outras Providências

O **PREFEITO MUNICIPAL DE MONTENEGRO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 87, inciso I, da Lei Orgânica do Município, e em conformidade com o disposto na Lei n.º 6.526, de 17 de outubro de 2018,

D E C R E T A:

Art. 1º Ficam instituídas por este Decreto as normas que regulam, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção de produtos de origem animal em todo o território do Município de Montenegro, de acordo com a Lei Municipal 6.526, de 17 de outubro de 218 e a Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Parágrafo único. Além do presente Decreto, outras normas legais poderão ser expedidas para regulamentar assuntos inerentes à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 3º Fica a cargo do chefe do Executivo Municipal e do Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, a qual o Serviço de Inspeção Municipal está vinculado, cumprir e fazer cumprir as normas e regulamentos que regem a inspeção e fiscalização industrial, sanitária e tecnológica no município de Montenegro.

§1° A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são atribuições exclusivas do profissional com formação em Medicina Veterinária, do Auxiliar de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências das atribuições dos cargos.

§2° Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§3° Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§4° Os servidores do DIPOA, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que tratam os artigos 6º e 8º deste Decreto.

§5° 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.

Art. 4° Para efeitos sinergéticos o Serviço de Inspeção Municipal estabelece desde já uma parceria com outros setores do município, em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Art. 5º Para os fins deste Decreto, ficam estabelecidos os seguintes conceitos:

I – Estabelecimento de Produtos de Origem Animal: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, condicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou

comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, ou os produtos de abelhas e seus derivados;

II – Produto de Origem Animal: resultado do beneficiamento ou da industrialização de matérias-primas extraídas ou originadas de animais;

III – Matéria-prima: elemento de origem animal com o qual se fabrica determinado produto;

IV – Espécies de Açougue: são bovídeos, suídeos, ovinos, caprinos e aves domésticas, criados sob condições sanitárias adequadas e abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

V – Análise de Autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, ingredientes, insumos e produtos, não sendo válida para utilização como análise oficial;

VI – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla pontos que possam colocar em risco a inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – Análise Oficial: análise realizada em laboratório credenciado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, em amostras coletadas pelos servidores oficiais;

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 elimina agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos e/ou agentes químicos;

X – Higienização: ato ou efeito de higienizar, de tornar higiênico ou limpo o ambiente, local ou superfície. Consiste na execução de duas etapas distintas, a limpeza e a sanitização;

XI – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XII – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, assegurando um nível de higiene microbiologicamente aceitável e seguro;

XIII – 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 (RTIQ);

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

XV – 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;

XVI – 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;

XVII – Rastreabilidade: 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;

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

XIX – Serviço de Inspeção Municipal (SIM): órgão oficial do Município responsável pela inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

XX – Unidade de Referência Municipal (URM): indexadora de todas as taxas e tributos municipais atualizada por índice de correção anual;

XXI – Código de Defesa do Consumidor (CDC): conjunto de normas que regulam as relações de consumo, protegendo o consumidor e colocando os órgãos e entidades de defesa do consumidor a seu serviço;

XXII – Processo administrativo Sanitário (PAS): procedimento administrativo com sequência de atividades administrativas integradas entre si, que visa alcançar o determinado efeito previsto em Lei;

XXIII – Agroindústrias familiares de pequeno porte: são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confiram identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar — PRONAF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, tratamento diferenciado.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 6º Estão sujeitos à Inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, ovos e seus derivados, e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais, destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

§1° A inspeção e fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial, sanitário e tecnológico 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.

§2° A inspeção também será realizada em produtos afins, como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos, entre outros que possam ser utilizados na indústria de alimentos.

§3° A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

§4° Ficam isentos de Registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 7 º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções legais administrativas, civis e criminais, previstas em legislação municipal, estadual e/ou federal.

Art. 8º A inspeção e fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

II – Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de açougue previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III – Nos estabelecimentos que recebam, industrializem, manipulem, armazenem e transportem carne e produtos cárneos;

IV – Nos estabelecimentos que recebam, industrializem, manipulem, armazenem e transportem o pescado e seus derivados;

V – Nos estabelecimentos que recebam, industrializem, manipulem, armazenem e transportem ovos e seus derivados;

VI – Nos estabelecimentos que recebam, industrializem, manipulem, armazenem e transportem leite e seus derivados;

VII – Nos estabelecimentos que recebam, industrializem, manipulem, armazenem e transportem os produtos de abelhas e seus derivados;

VIII – 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.

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

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

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

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

IV – Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VI – Coleta de amostras para análises 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;

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 – A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XIII – Verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

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

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

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

XVII – Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVIII – Fiscalização e execução de autos de infração; e

XIX – Quaisquer outros procedimentos que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO III
DA FREQUÊNCIA DE INSPEÇÃO

Art. 10. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies de açougue;

§2º O Serviço de Inspeção Municipal determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme capacidade de recursos humanos do Serviço de Inspeção Municipal, bem como capacidade da câmara fria. Quando o estabelecimento desejar operar fora do cronograma, deverá notificar o Serviço de Inspeção Municipal com antecedência de 48 horas, onde o

estabelecimento é obrigado a fornecer alimentação e transporte para a fiscalização, de acordo com o tempo de permanência na empresa, número de pessoas, dificuldade de locomoção, entre outros, cabendo à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção.

§3º O estabelecimento com inspeção permanente que desejar operar fora da capacidade de recursos humanos do Serviço de Inspeção Municipal fica obrigado a ceder pessoal auxiliar(es) de linha(s), sob comando e supervisão da autoridade competente.

§4º Nos demais estabelecimentos, a inspeção será periódica, com frequência estabelecida em norma complementar.

§5º Os estabelecimentos sob inspeção periódica deverão informar ao Serviço de Inspeção Municipal os dias e horários de trabalho da agroindústria. Trabalhos fora deste cronograma deverão ser informados com pelo menos 12 horas de antecedência.

§6º Estabelecimentos flagrados em atividade fora dos horários informados ao Serviço de Inspeção Municipal, estarão exercendo atividade de forma clandestina;

§7º A fiscalização deverá ter o cuidado de não realizar seus procedimentos sempre nos mesmos dias e horários, adotando, para tal, visitas aleatórias em dias e horários alternados, a fim de que os objetivos e resultados almejados sejam constantes, independentemente da presença do fiscal.

§8º Os procedimentos de inspeção e fiscalização poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal, mediante avaliação de risco;

§9º A avaliação de risco será estabelecida, caso necessário, por norma complementar.

CAPÍTULO IV
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Montenegro serão classificados em:

I – Estabelecimentos de carnes e derivados;
II – Estabelecimentos de pescado e derivados;
III – Estabelecimentos de ovos e derivados;
IV – Estabelecimentos de leite e derivados;
V – Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados;
VI – Unidade de Beneficiamento em Supermercado.

SEÇÃO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Matadouro-Frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, a manipulação, a elaboração, o preparo e a conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial;

II – Fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

III – Entreposto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do DIPOA;

SEÇÃO II
ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I – 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;

II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e 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.

SEÇÃO III
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I – Granja avícola: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos em natureza, oriundos, exclusivamente, de produção própria, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

II – Entreposto de Ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

Parágrafo único. A classificação de ovos é facultativa quando o entreposto já receber os ovos classificados.

SEÇÃO IV
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I – Granja Leiteira: estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

II – Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

III – Fábrica de Laticínios: estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

IV – Micro Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 2000 litros diários beneficiados;

V – Micro Queijaria: estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 500 (quinhentos) litros por dia;

VI – Posto de Refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e unidades de beneficiamento, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, acondicionamento, expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária de leite até sua expedição.

SEÇÃO V
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

I – Apiário: estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados, não sendo permitida a recepção de mel de terceiros;

II – Casa do mel: estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, proveniente de produção de associações ou cooperativas apicultores/meliponicultores;

III – Entreposto de Mel e Cera de Abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

SEÇÃO VI
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO EM SUPERMERCADOS

Art. 17. As unidades em supermercados são classificadas em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos cárneos: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares.

II – Unidade de fatiamento e fracionamento: unidade localizada em setor específico de supermercados e similares com a finalidade de fatiamento e/ou fracionamento, não sendo permitidas outras operações de processamento.

Parágrafo único. A quantidade/diversidade de produtos produzidos pela Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos será reduzida, de acordo com a estrutura e localização do estabelecimento, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

SEÇÃO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 18. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – Entreposto de Produtos de Origem Animal: o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção;

II – Casa Atacadista: o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio e prontos para comercialização, acondicionados, para efeito de reinspeção.

Parágrafo único. Não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação e/ou fracionamento ou de reembalagem nos estabelecimentos a que se refere este artigo.

CAPÍTULO V
DO PROCESSO DE REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, é imprescindível a prévia aprovação e registro, tanto da localização do estabelecimento como do respectivo projeto de edificação pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

§1º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal estão obrigados a registro na autarquia Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV-RS, conforme artigo 1º da Resolução nº 592 de 26 de junho de 1992 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV, no uso da atribuição que lhe confere a Lei nº 5.517/1968, regulamentada pelo Decreto nº 64.704/1969.

§2º O estabelecimento deverá possuir responsável técnico para condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, registrado nos órgãos competentes, e plenamente apto ao exercício da profissão.

Art. 20. A solicitação de Registro deverá ser encaminhada ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL através do Protocolo geral da Prefeitura, gerando expediente administrativo no qual serão juntados os documentos necessários.

Art. 21. Inicialmente o proprietário ou responsável legal deverá encaminhar o REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA, para avaliação técnica da área onde será construído o estabelecimento, conforme ANEXO I.

§1º Caso já exista a instalação, será necessária a vistoria prévia para avaliação técnica de viabilidade.

§2º Após a vistoria, o Serviço de Inspeção Municipal emitirá parecer com as considerações a respeito da área ou instalações para produção de alimentos.

Art. 22. Após a vistoria prévia com parecer favorável, o proprietário ou responsável legal deverá encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal o REQUERIMENTO PARA ANÁLISE DE PROJETO DE AGROINDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, conforme ANEXO II, anexando os seguintes documentos em 2 (duas) vias:

I – Memorial descritivo da construção, conforme ANEXO III;

II – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pelo projeto;

III – Plantas:

a) Situação e localização em escala de 1/500;

b) Cortes e fachada em escala de 1/50;

c) Baixa de todos os prédios e pavimentos, com o *layout* dos equipamentos, móveis e o que mais conste no estabelecimento, em escala de 1/100;

d) Hidro sanitária, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água, em escala de 1/100 ou 1/500;

IV – Cronograma de execução;

V – Protocolo de Licença Ambiental ou dispensa de Licença Ambiental;

VI – Alvará de localização.

VII – Memorial econômico-sanitário, conforme classificação do estabelecimento:

a) Estabelecimentos de carnes e derivados, conforme ANEXO IV;

b) Estabelecimentos de pescado e derivados, conforme ANEXO V;

c) Estabelecimentos de ovos e derivados, conforme ANEXO VI;

d) Estabelecimentos de leite e derivados, conforme ANEXO VII;

e) Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, conforme ANEXO VIII.

Art. 23. Em relação às Plantas, estas devem obedecer à seguinte convenção:

I – Escalas:

a) Situação e localização - escala 1/500;

b) Baixa - escala 1/100;

c) Cortes e fachada - escala 1/50;

d) Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;

e) Hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

II – Cores estabelecimentos novos:

a) Cor preta.

III – Cores estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

a) Cor preta - para partes a serem conservadas;

b) Cor vermelha - para partes a serem construídas;

c) Cor amarela - para partes a serem demolidas;

d) Cor azul - para elementos construídos em ferro;

e) Cor cinza - para partes de concreto;

f) Cor "terra de siene" – para partes em madeira.

IV – Demais informações:

a) Posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento o terreno;

b) Orientação quanto aos pontos cardeais;

c) Localização da captação e armazenamento de água do abastecimento;

d) Localização dos equipamentos e utensílios a serem utilizados no abastecimento;

e) Localização dos pontos de escoamento da água;

f) Localização das demais dependências como currais, pocilgas, casas e outros;
g) Localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas;
h) Localização dos cursos d'água, quando for o caso.

§1º No momento do registro ou posteriormente, o Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar outras plantas para análise além das indicadas no inciso III deste artigo, podendo ainda solicitar a escala e cores necessárias.

§2º As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada;

§3º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas.

Art. 24. Após avaliação pelo Serviço de Inspeção Municipal, se aprovadas, as plantas serão carimbadas com os dizeres PROJETO APROVADO, conforme Inciso I do artigo 109 deste decreto.

Art. 25. O Serviço de Inspeção 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. 26. Assim que as plantas forem aprovadas, o proprietário poderá dar andamento com o processo de Registro, entregando ao Serviço de Inspeção Municipal os documentos:

I – Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de Registro, conforme ANEXO IX;

II – Regularização ambiental, se necessária, conforme legislação pertinente ao assunto;

III – Cópia do CNPJ e Inscrição Estadual;

IV – Cópia do Talão de Produtor Rural e Inscrição no Programa Estadual de Agroindústria Familiar – PEAF (em caso de agroindústria familiar);

V – Certidão de propriedade ou documento equivalente emitido pela autoridade registrária competente vinculado ao endereço do estabelecimento;

VI – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) para o estabelecimento, por profissional habilitado para a atividade;

VII – Declaração de Responsabilidade Técnica, conforme ANEXO X;

VIII – Termo de Responsabilidade do Responsável Legal do estabelecimento, conforme O § 1º DO Artigo 88 deste decreto e ANEXO XI;

IX – Termo de Livre Acesso, conforme ANEXO XII;

X – Análise de potabilidade da água, de acordo com a Portaria de Consolidação Nº 05, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, ou norma que venha a substituí-la;

XI – Cópia do certificado de Capacitação em Boas práticas de Fabricação dos manipuladores e do Responsável Técnico do estabelecimento;

XII – Atestado médico de todos os manipuladores (inclusive os esporádicos), indicando aptidão para manipular alimentos;

XIII – Comprovação de destino de resíduos;

XIV – Programas de Autocontrole, conforme Artigo 61;

XV – Registro no Conselho regional de Medicina Veterinária (CRMV/RS).

Art. 27. Para registro de Fábrica de Laticínios, deverão também ser entregues os seguintes documentos:

I – Ficha individual dos animais para controle de Inspeção com fotografias (6 x 6 cm) em dois perfis, ou identificação através de sinais ou marcação;

II – Levantamento sanitário do gado leiteiro efetuado por médico veterinário, com provas de tuberculose e brucelose;

III – Laudo de inspeção realizado por médico veterinário do Serviço de Inspeção;

IV – Levantamento fotográfico das dependências do Estábulo leiteiro;

V – Registro junto ao Serviço Veterinário Oficial (Inspetoria veterinária).

Art. 28. Para registro de Granja Avícola, deverão também ser entregues os seguintes documentos:

I – Levantamento sanitário da criação avícola, efetuado por médico veterinário;
II – Laudo de inspeção realizado por médico veterinário do Serviço de Inspeção;
III – Levantamento fotográfico das dependências da granja;
IV – Registro junto ao Serviço Veterinário Oficial (Inspetoria veterinária).

Art. 29. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal a VISTORIA FINAL para o Funcionamento da Agroindústria.

Art. 30. Não será autorizado o funcionamento até a conclusão das obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I – Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano, salvo decisão substanciada pelo Serviço de Inspeção Municipal;
II – Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos, salvo decisão substanciada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 31. Poderá ser autorizado o funcionamento em caráter provisório, quando as pendências existentes não causem prejuízos à qualidade e segurança sanitária dos produtos.

§1º A AUTORIZAÇÃO PROVISÓRIA DE FUNCIONAMENTO (ANEXO XIII) será concedida mediante entrega de TERMO DE COMPROMISSO, conforme § 2º do artigo 88 e ANEXO XIV deste Decreto;
§2º Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
§3º As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando a garantia da segurança alimentar;
§4º O prazo para que as pendências sejam sanadas serão fixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com cada caso;
§5º Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do DIPOA.

Art. 32. Estando o estabelecimento autorizado a iniciar os trabalhos compete ao Serviço de Inspeção Municipal implantar a Inspeção no local imediatamente.

CAPÍTULO VI
DO TÍTULO DE REGISTRO

Art. 33. Sendo cumpridas as exigências legais, o estabelecimento receberá um TÍTULO DE REGISTRO, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, e classificação, conforme ANEXO XV.

Art. 34. Por ocasião do recebimento do Título de Registro, o estabelecimento receberá um Número de Registro.

§1º Estes números obedecerão à seriação própria fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal;
§2º O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos com os dizeres “REGISTRO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE MONTENEGRO/SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOB Nº XXX/XXX”, sendo primeiramente o número do produto e após a barra o número do estabelecimento.

Art. 35. O Título de Registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 36. O cadastro do estabelecimento deverá ser mantido atualizado, com os documentos necessários.

CAPÍTULO VII
DA REFORMA

Art. 37. Na ocasião de reformas ou adequações solicitadas pela inspeção ou demandadas pelo estabelecimento, obrigatoriamente deverá ser requerido por este último ao Serviço de Inspeção Municipal através de processo específico.

§1º Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos já registrados, em suas dependências ou instalações, que alterem a capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º O processo de reforma obedecerá, no que for aplicável, aos mesmos critérios estabelecido para o registro, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal avaliar quais as plantas e documentos necessários para andamento do processo, levando em conta o impacto da obra.

§3º O projeto será carimbado de acordo com a avaliação do Serviço de Inspeção Municipal, podendo ser AUTORIZADO ou NÃO AUTORIZADO.

CAPÍTULO VIII
DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 38. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, alienado, alugado ou arrendado sem que concomitantemente seja feita a transferência do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Caso o comprador, alienatário, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao Serviço de Inspeção Municipal pelo vendedor, alienante, locador ou arrendador.

§2º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§3º No caso de o vendedor, alienante, locador ou arrendador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, alienatário, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias os documentos necessários à transferência, será cassado o Registro do estabelecimento.

§ 4º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo proprietário será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 39. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

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

CAPÍTULO IX
DO CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 40. O cancelamento de registro poderá ocorrer a pedido ou de ofício.

§1º Qualquer estabelecimento que interrompa suas atividades por período superior a 6 (seis meses) só poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§2º Será cancelado automaticamente o Registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de 1 (um) ano.

§3º O proprietário do estabelecimento poderá pedir cancelamento do registro a qualquer momento.

§4º No caso de cancelamento do registro, será recolhida e destruída a rotulagem, e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 41. Ao formalizar o cancelamento do registro, fica o proprietário ciente de que não poderá continuar exercendo as atividades de agroindústria, salvo quando o cancelamento for por motivo de adesão à inspeção Estadual ou Federal.

Art. 42. Uma vez cancelado o registro, só será concedida autorização para funcionamento com a abertura de um novo processo.

Art. 43. 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.

Art. 44. No caso de indicação pelo Serviço de Inspeção Municipal em algum dos sistemas de equivalência dos sistemas de inspeção, tais como SUSF-RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do Serviço de Inspeção Municipal, podendo pleitear retorno. Neste caso, o comércio ficará restrito ao território do município, não eximindo a empresa do cumprimento dos demais requisitos deste decreto.

CAPÍTULO X
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 45. Na vistoria do terreno e avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I – Facilidade na obtenção da matéria-prima;
II – Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
III – Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
IV – Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
V – Facilidade de acesso;
VI – Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
VII – Facilidade no abastecimento de água potável;
VIII – Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
IX – Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
X – Facilidade na delimitação da área.

§1º A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros, dispondo de área útil e circulação compatível com a capacidade e processo de produção, bem como tipos de equipamentos e movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;
§2º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida, com as áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devidamente pavimentadas com material que evite formação de poeira e empoçamentos, permitindo-se brita. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização. A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;
§3º Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar as margens de rodovias.

Art. 46. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção.

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

Art. 47. O Serviço de Inspeção 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.

Parágrafo único. Na ocasião de reformas ou adequações solicitadas pelo Serviço ou demandadas pelo estabelecimento, obrigatoriamente deverá ser requerido por este último ao Serviço de Inspeção Municipal através de processo específico.

Art. 48. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, evitando contra fluxos e contaminação cruzada, além de apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção, conforme Norma Técnica específica, incluindo:

I – Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, com inclinação mínima de 1% para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção, conforme Norma Técnica específica.

II – Ter paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas serem chanfrados, conforme Norma Técnica específica.

III – Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de acordo com cada Norma Técnica a ser elaborada pelo Serviço de Inspeção Municipal para cada categoria de estabelecimento, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e operacionalização das atividades relacionadas.

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

V – Dispor de depósito (s) para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no estabelecimento, conforme Norma Técnica específica.

VI – Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores, conforme Norma Técnica específica.

VII – É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal; todavia, o estabelecimento industrial pode ser anexo à residência, desde que possua acesso independente, conforme §2º do Artigo 5º da Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017.

VIII – Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente. 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 sociais que possam ser comuns, conforme Artigo 34 do Decreto nº 9069 Federal de 31/05/2017 e Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes; contudo, dependências sanitárias e vestiários devem ser adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários e com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo, conforme Norma Técnica específica.

Art. 49. 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.

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

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal e condutas dentro da indústria 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, de acordo com o Programa de Boas Práticas de Fabricação apresentado e aprovado.

Art. 51. Dispor de dependência de uso exclusivo para a disposição dos produtos não comestíveis (resíduos) e condenados, conforme a categoria. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis, conforme Norma Técnica específica, podendo ser dispensado a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 52. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção, bem como tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável e de superfície lisa, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento, assim como providos de barreira sanitária com pia e lavadouros de botas.

Art. 53. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

I – 800 (oitocentos) litros por bovino (para abatedouros);
II – 500 (quinhentos) litros por suíno (para abatedouros);
III – 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino (para abatedouros);
IV – 30 (trinta) litros por ave (para abatedouros);
V – 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

§1º A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde, ou a que vier a substituir;

§2º Deverá ser feita a cloração complementar (através de flutuador de cloro no reservatório), a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades mesmo quando o estabelecimento for atendido por abastecimento público, através de equipamento específico digital, não sendo aceito leitor analógico de piscina;

§3º Deverá dispor de água quente, a no mínimo 85ºC, para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento ao longo do dia de produção, inclusive vapor no que couber, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 54. Dispor de rede coletora de efluentes com dispositivo que evite o refluxo e odores, bem como à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental, atestada através da respectiva Licença Ambiental.

Art. 55. Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências, conforme Norma Técnica específica.

§1º A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente com sistema de climatização adequado, de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha adequada durante os trabalhos, de acordo com o respectivo RTIQ e/ou norma

técnica, devendo para tal ser superestimado o cálculo da potência do aparelho de frio industrial, prevendo, desde já, a movimentação de funcionários e épocas mais quentes;

§2º Aparelhos de ar condicionado deverão ter seu uso aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal no momento de análise e aprovação da planta industrial, uma vez que sua eficácia é limitada, devendo ser dada prioridade sempre a resfriadores industriais; contudo, seu uso pode ser aprovado para as seções de embalagem ou expedição, onde a climatização é importante a fim de evitar o choque térmico na hora do embarque ou na transição entre os setores, juntamente com aparelhos de “cortina de ar”, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 56. Dispor de portas resistentes à corrosão, principalmente em seções que exijam alta resistência à corrosão localizada, tais como triparia, sala de ossos, etc.

Art. 57. Dispor de câmara fria em tamanho compatível com a produção diária pretendida em projeto, aparelhada com visor de temperatura digital e gerador, bem como aferida e monitorada pelos POP's.

§1º A capacidade nominal das câmaras frias de recebimento e estocagem de matérias prima do estabelecimento deverão ser superiores à capacidade de produção diária em, no mínimo, 3 (três) dias.

§2º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§3º 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, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§4º As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis específicos para tal fim, onde a para estocagem de produtos congelados a temperatura não deverá ser superior a -12°C (doze graus centígrados negativos) e para estocagem de produtos resfriados a temperatura deverá estar entre 0ºC e 6ºC (zero e quatro graus Celsius), sendo proibido ralo.

Art. 58. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento, conforme Art. 10 da Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017.

Art. 59. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, preferencialmente separada do estabelecimento e localizada à sua entrada, conforme Norma Técnica específica, podendo ser dispensada a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XI
DO AUTOCONTROLE

Art. 60. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Art. 61. Os programas de autocontrole, tais como Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), constante no item XV do Artigo 25 deste Decreto, deverão ser submetidos à validação do Serviço de Inspeção Municipal, bem como conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), conforme ANEXO XVII deste decreto:

I – Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
II – Controle da qualidade da água de abastecimento;

III – Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) e Manutenção de instalações e equipamentos;

IV – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO): Higiene pessoal, segurança e programa de capacitação dos funcionários;

V – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;

VI – Verificação de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;

VII – Testes microbiológicos e físico-químicos de produtos;

VIII – Abate humanitário (se houver);

IX – Mecanismo de resgate ("recall") de produtos;

X – Operação e Manutenção da Caldeira de Geração de Vapor (se houver).

§1º Os programas de autocontrole deverão contemplar, além das análises oficiais, a coleta de amostras para as análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal, a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

§2º Os procedimentos de autocontrole dos estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal devem levar em consideração os riscos inerentes a Listeria Monocytogenes, conforme Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009 e Norma Interna DIPOA/DAS/RS nº 01 de 09 de agosto de 2013 do Ministério da Agricultora, Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou as que vierem as substituir, incluindo medidas preventivas, medidas corretivas e testes microbiológicos.

Art. 62. As instalações, os equipamentos e os utensílios, inclusive reservatórios de água dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§1º Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza, salvo a manutenção simples do piso com rodo e sem produtos químicos durante as atividades.

§2º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 3º. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 63. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção, beneficiamento e manutenção, incluídos os prestadores de serviço terceirizados, ficam obrigados a cumprir práticas de uniformização, higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos e redução de riscos na indústria, conforme POP específico do Manual de Boas Práticas de Fabricação, ou APPCC quando couber.

Art. 64. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

§1º Os estabelecimentos devem apresentar atestado médico de seus funcionários, renovado anualmente, com a definição explícita: "APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS", com exames médicos e as recomendações que este julgar pertinente;

§2º A inspeção de saúde deve estar prevista no Manual de BPF, de acordo com normas trabalhistas vigentes, e será exigida sempre que a autoridade sanitária achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências da indústria;

§3º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao estabelecimento comunicar o Serviço de Inspeção Sanitária e este comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

Art. 65. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes completos, claros, sem bolso, protetores de cabeça e botas em perfeito estado de higiene e conservação e deverão ser guardados em local próprio.

Parágrafo único. O uso de barba deve ser desestimulado, sendo considerado de regramento interno do estabelecimento; contudo, se permitido pela indústria, a máscara bala clava (touca ninja) é obrigatória.

Art. 66. Exigir-se-á do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, bem como, o uso de uniformes diferenciados.

Parágrafo único. A mesma regra do uso de uniformes diferenciados vale para os colaboradores da limpeza, em que haja exclusividade nas atribuições, sendo aceitável braçadeira de identificação posicionada ao redor do braço, na parte superior, perto do ombro.

Art. 67. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 68. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Parágrafo único. Nas câmaras frias da expedição os alimentos, obrigatoriamente, já estarão em suas embalagens primárias e/ou secundárias, sendo, estas últimas, condição sine qua non para disposição direta sobre os pallets, os quais são admitidos em composição de madeira apenas para câmaras de congelamento e desde que em ótimo estado, integridade e sem tratamento químico.

Art. 69. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Montenegro deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

§1º Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

§2º As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (DIPOA) ou federal (SIF), respectivamente.

Art. 70. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente, sendo proibido ralo.

Art. 71. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos, bem como utensílios sujos.

Art. 72. Os estabelecimentos controlados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem ser mantidos livres de ratos, camundongos, moscas, mosquitos, baratas e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do Serviço de Inspeção Municipal, conforme POP específico sobre Controle Integrado de Pragas (CIP).

Art. 73. Far-se-á, todas as vezes que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 74. O Serviço de Inspeção Municipal determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação, tais como lavar e

desinfetar os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias.

Art. 75. Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 76. 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. 77. 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.

CAPÍTULO XII
DA ROTULAGEM

Art. 78. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal, através de abertura de processo específico.

§1º A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de FORMULÁRIO DE MEMORIAL DESCRITIVO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, constante no ANEXO XVIII deste Decreto, devendo estar de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, podendo o coordenador do Serviço de Inspeção Municipal exigir que seja anexada ficha técnica de insumos e/ou aditivos utilizados, bem como tabela nutricional do produto, conforme ANEXO XIX deste Decreto.

§2º Fica estabelecido o formato de "dia - mês - ano" (DD/MM/AAAA) para fins de impressão da validade do produto, bem como número de lote, podendo, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, ser solicitado estudo de vida de prateleira em laboratórios credenciados, caso haja incoerências ou dúvidas nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

§3º Para aprovação da rotulagem, deverão ser entregues os croquis para análise, em meio impresso e digital.

Art. 79. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela legislação vigente, ou as que vierem as substituir.

Art. 80. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e constarem no Formulário de registro de procedimentos diversos para estabelecimentos do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Em relação aos Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações vigentes, ou as que vierem as substituir.

Art. 81. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão criados pelo Serviço de Inspeção Municipal no momento oportuno.

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

Art. 82. Após análise da documentação referente a rotulagem, se de acordo, a mesma receberá o carimbo “APROVADO”, estando aprovada a rotulagem do produto.

Parágrafo único. A aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 83. Mediante a aprovação da rotulagem, o produto será registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O estabelecimento fica obrigado a seguir a formulação registrada;

§2º Alterações na formulação deverão ser solicitadas mediante processo específico;

§3º Alterações na formulação sem o consentimento do Serviço de Inspeção Municipal, implicarão nas sanções previstas neste Decreto, não isentando de penalização civil e criminal, conforme legislação em vigor.

CAPÍTULO XIII
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 84. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos de rotina ou no momento de registro de novos produtos, definidos os parâmetros de referência conforme Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) específicos, se houverem, devendo seguir os RTIQ's, RIISPOA e outras legislações pertinentes.

Parágrafo único. A água de abastecimento deverá seguir o mesmo cronograma de análises dos produtos.

Art. 85. As empresas registradas devem encaminhar mensalmente produtos para análise microbiológica de produtos e água em laboratório credenciado pelo município, de acordo com cronograma próprio do estabelecimento, independentemente das coletas oficiais, integrando suas ações de autocontrole, implementadas pelo Manual de Boas Práticas de Fabricação e Programa APPCC, quando couber.

Parágrafo único. Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, para que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Art. 86. As coletas oficiais serão determinadas pelo Serviço de Inspeção Municipal através do cronograma de análises;

§1º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, para cada categoria (in natura ou elaborados), conforme determinado pelos critérios a seguir:

a) Um a seis produtos registrados por categoria: análise de 01 (um) produto;

b) Sete a doze produtos registrados por categoria: análises de 02 (dois) produtos diferentes;

c) Treze a dezoito produtos registrados por categoria: análises de 03 (três) produtos diferentes;

d) Dezenove ou mais produtos registrados por categoria: análises de 04 (quatro) produtos diferentes.

§2º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§3º O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento, água ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises da empresa ou do Serviço.

§4º O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, vida útil de prateleira, etc. assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§5º O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, alterar o cronograma de análises através de Ordem de Serviço.

Art. 87. As análises serão realizadas trimestralmente para microbiologia e semestralmente para físico-química, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final no Serviço de Inspeção Municipal, a fim de se manter registros completos e auditáveis sobre as amostras analisadas.

§1º As análises físico-químicas para registro de produtos cárneos in natura ficam dispensadas, inclusive para registro de novos rótulos, definida sua prioridade particularmente no controle dos índices de nitrito e nitrato de produtos beneficiados.

§2º Para casos omissos, aplicar no que couber o disposto na Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA, ou a que vier a substituir.

CAPÍTULO XIV
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 88. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal nº 7.889 do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

§1º Fica criada a ferramenta "Termo de Responsabilidade", a ser assinada pelo estabelecimento, onde o empreendedor atesta ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Montenegro, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Nº 6.526 de 17 de outubro de 2018, e no presente Decreto, conforme ANEXO XI.

§2º Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los, conforme ANEXO XIV. O não cumprimento do acordado no termo de compromisso poderá resultar em:

a) Não concessão de TÍTULO DE REGISTRO, quando se tratar de estabelecimento com REGISTRO PROVISÓRIO;

b) Suspensão do TÍTULO DE REGISTRO, quando o estabelecimento já possuir o mesmo em definitivo.

§3º Fica criada a ferramenta “Advertência”, conforme ANEXO XX, a ser utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao “Auto de Infração”;

Art. 89. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

I – Multa;
II – Multa diária;
III – Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
IV – Perda do produto, equipamento e utensílio;
V – Inutilização do produto;
VI – Interdição do produto, equipamento e utensílio;
VII – Suspensão de fabricação de produto ou linha de produção;
VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
IX – Suspensão das atividades;
X – Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Parágrafo único. A aplicação da penalidade seguirá o regramento dos artigos 93, 94, 95 e 96 deste decreto.

Art. 90. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

I – Ao proprietário do estabelecimento;
II – A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
III – A quem para a infração concorreu.

§1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver atuando no estabelecimento ou atividade.

Art. 91. As infrações sanitárias classificam-se em:

I – Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
II – Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
III – Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 92. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, em Unidades de Referencia Municipal (URM's):

I – Infrações leves: de 100 a 500 URM's;
II – Infrações graves: de 501 a 1.000 URM's;
III – Infrações gravíssimas: de 1.001 a 1.500 URM's.

§1º Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator;

§2º O valor da multa será calculado em URM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

Art. 93. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I – A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
II – A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
III – Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias;
IV – Elementos de convicção e provas complementares à presunção da veracidade nos atos do fiscal.

§ 1.º A decisão da multa será razoável quando:

I – For referente à situação de fato;
II – For coerente aos fatos;
III – Não for tomada passionalmente ou por capricho;
IV – A solução for proporcional e/ou adequada em relação ao fim que se pretende alcançar.

§ 2.º O Serviço de Inspeção deve rever e anular seus próprios atos, quando eivados de vício de legalidade, e pode revogá-los por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, em analogia ao Art. 53 da Lei nº 9.784 de 29 de janeiro de 1999, ou o que vier o substituir.

Art. 94. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
II – A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
III – A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
IV – Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
V – Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 95. São consideradas circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente;
II – Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
III – Existir coação de outrem para a execução material da infração;
IV – Ter a infração consequências danosa à saúde pública;
V – Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 96. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 97. São consideradas infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – Serviço de Inspeção Municipal ou outro órgão competente;
II – Prestar serviço sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, principalmente de abate;
III – Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
IV – Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
V – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
VI – Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;
VII – Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 98. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos que não sejam oriundos do processo normal de fabricação, vinculado ou não à RTIQ, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV – Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
V – Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

§1º É de responsabilidade do estabelecimento fornecer creolina ou produto similar para desnaturação dos produtos apreendidos, sob pena de suspensão das atividades.
§2º É responsabilidade do estabelecimento encaminhar os produtos apreendidos para descarte, ficando este obrigado a apresentar em até 3 (três) dias úteis comprovante de descarte em aterro sanitário ou comprovante de recolhimento por empresa coletora de resíduos.
§3º As custas do recolhimento dos produtos apreendidos ocorrerão por conta do estabelecimento infrator.

Art. 99. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações - Multa no valor de 100 a 500 URM's, quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – Fraude – Multa no valor de 501 a 1.000 URM's, quando:
a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III – Falsificações – Multa no valor de 1.001 a 2.000 URM’s, quando:
a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 100. Não pode ser aplicada penalidade sem que previamente seja lavrado o auto de infração, conforme ANEXO XXI, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Parágrafo único. Fica estabelecido o prazo limite de 5 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

Art. 101. O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou por duas testemunhas se houver;

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento ou, ainda, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 102. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias; a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 103. O aforamento para pagamento da multa é de no máximo 6 (seis) meses, onde findado este prazo o infrator deverá ser incluído em dívida ativa e ter o registro do estabelecimento suspenso.

§1º O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

§2º A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, e, em segunda instância, ao Prefeito Municipal.

§3º O valor da multa poderá ser reduzido em 90%, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, nos termos dos Artigos 93 e 94 e em virtude de pagamento à vista do débito.

Art. 104. As sanções previstas neste Decreto não isentam o responsável pelo ato das penalizações civis e criminais cabíveis, de acordo com demais legislações em vigor.

CAPÍTULO XV
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SEÇÃO I
DA ESTRUTURA

Art. 105. O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado à realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente, bem como assistente(s) administrativo(s) para consecução dos trâmites burocráticos, conforme §1º do Artigo 3º deste Decreto.

§1º Deve promover treinamento e capacitação do seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção) com frequência mínima anual e sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento – MAPA e Órgão Estadual – DIPOA.

§2º Deve efetuar registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em atas numeradas, bem como notificações aos estabelecimentos no Livro Oficial do Serviço de Inspeção Municipal, recebendo número de protocolo.

SEÇÃO II
DOS DOCUMENTOS

Art. 106. O Serviço de Inspeção Municipal deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários, doravante denominados “Mapa de Produção” e/ou “Mapa Nosográfico”.

Art. 107. O certificado sanitário do Serviço de Inspeção Municipal deverá estar sempre visível no estabelecimento, sendo denominado “Título de Registro”, conforme Artigos 31 e 32 deste Decreto;

§1º Os demais documentos a serem usados pelo Serviço de Inspeção Municipal em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

§2º Os arquivos do Serviço de Inspeção Municipal, incluindo os digitais, são abarcados sob a ótica do sigiloso industrial, necessitando de autorização do coordenador para visualização e acesso onde apenas a equipe de auxiliares administrativos e auxiliar de inspeção estão autorizados.

Art. 108. Ao realizar a Inspeção, o fiscal deverá preencher o RELATÓRIO DE INSPEÇÃO, conforme ANEXOS XXII e XXIII.

§ 1º. A inspeção não é restrita aos tópicos relacionados no relatório de inspeção, este é apenas um modelo geral de fiscalização com itens básicos;

§ 2º. A fiscalização deverá abranger também particularidades de acordo com a natureza do estabelecimento, de acordo com a legislação vigente.

SEÇÃO III
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 109. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer ao seguinte padrão:

I – Autorização de projetos:

a) Forma: retangular;
b) Dimensões: 7,0 cm de largura e 4,0 cm de altura;
c) Fonte: Arial, tamanho 10, caixa alta.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SIM - MONTENEGRO / RS

PROJETO AUTORIZADO
PROTOCOLO Nº_____
DATA ____/____/_____
ASSINATURA _____

II – Autorização de reformas:

a) Forma: retangular;
b) Dimensões: 7,0 cm de largura e 4,0 cm de altura;
c) Fonte: Arial, tamanho 10, caixa alta.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
MONTENEGRO / RS

PROJETO AUTORIZADO
PROTOCOLO Nº_____
DATA ____/____/_____
ASSINATURA _____

III – Selo de Inspeção para produtos até 1 (um) kg:

a) Forma: círculo;
b) Circunferência: 1,5 cm;
c) Fonte:
    1. Montenegro-RS: Arial tamanho 06;
    2. 000: Arial tamanho 16;
    3. S.I.M.: Arial tamanho 8.



IV – Selo de Inspeção para produtos acima de 1 (um) kg:

a) Forma: círculo;
b) Circunferência: 3,0 cm;
c) Fonte:
    1. Montenegro-RS: Arial tamanho 12;
    2. 000: Arial tamanho 32;
    3. S.I.M.: Arial tamanho 16.



V – Carimbo para aprovação de documentos diversos:

a) Forma: retangular;
b) Dimensões: 7,0 cm de largura e 4,0 cm de altura;
c) Fonte: Calibri, tamanho 12, caixa alta.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SIM
MONTENEGRO / RS
APROVADO
PROTOCOLO Nº_____
DATA ____/____/_____
ASSINATURA_____

VI – Carimbo para documentos diversos:

a) Forma: retangular;
b) Dimensões: 7,0 cm de comprimento e 4,0 cm de altura;
c) Fonte: Calibri, tamanho 12, caixa alta.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SIM
MONTENEGRO / RS
PROTOCOLO Nº_____
DATA ____/____/_____
ASSINATURA_____

CAPÍTULO XVI
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 110. Todo abate de animais para venda ao consumidor, prestação de serviço de abate ou industrialização e beneficiamento realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da Lei.

Art. 111. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o Serviço de Inspeção Municipal auxiliará em conjunto com outros setores e/ou órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 112. Os estabelecimentos ficam obrigados a fornecer sempre que solicitado os registros atualizados de entradas de matérias primas nos estabelecimentos, bem como os registros de produção, planilhas de temperaturas, e demais documentos que a Inspeção julgar necessária para garantia da segurança alimentar.

Art. 113. É dever do Responsável Técnico do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais do Serviço de Inspeção Municipal, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

Art. 114. A cada 02 (dois) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 115. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Responsável do Serviço de Inspeção Municipal, ficando o Secretário Municipal de Agricultura autorizado, através de portaria, a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier o substituir, no que for omisso ou diferente nesse regulamento.

Art. 116. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, prorrogáveis por mais 180 (cento e oitenta) dias, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e Legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

Art. 117. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 118. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto Municipal 3.793 de 14 de julho de 2005.

Art. 119. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MONTENEGRO, em 26 de maio de 2020.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE:
Data supra.

CARLOS EDUARDO MÜLLER,
Prefeito Municipal.

TATIANA HENKE CLAUDINO,
Secretária-Geral.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO I

REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA

Ao Responsável pelo DIPOA
Médico veterinário
Serviço de Inspeção Municipal – SIM
Município de Montenegro/RS

A Empresa , localizada na rua , localizada no Município de Montenegro, CEP 95780-000, telefone , CNPJ , Inscrição Estadual , vem através de seu representante legal , solicitar Vistoria Prévia do Terreno/Edificação para desenvolver a atividade de .

Endereço do local a ser realizada a vistoria:
Rua:
Nº:
Bairro:
Referência:

Montenegro,

_____
Assinatura do Responsável Legal da Empresa

ANEXO II

REQUERIMENTO PARA ANÁLISE DE PROJETO DE AGROINDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ao Responsável pelo DIPOA
Médico veterinário
Serviço de Inspeção Municipal - SIM
Montenegro/RS

A Empresa , CNPJ , Inscrição Estadual , vem por meio deste, solicitar a Análise do projeto, junto ao Serviço Municipal de Inspeção Municipal, da sua , localizada na , Município de Montenegro, CEP 95780-000, possuindo Telefone , anexando para tanto, os documentos necessários.

Certos de sua atenção, despedimo-nos cordialmente,

Montenegro, .

_____
Assinatura do Responsável Legal da Empresa

ANEXO III

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Nome da firma interessada no projeto;
2. Localização do futuro estabelecimento;
3. Natureza do estabelecimento;
4. Responsável pelo projeto;
5. Área do terreno;
6. Área a ser construída;
7. Área útil;
8. Recuo do alinhamento da rua;
9. Duração provável da obra;
10. Argamassa;
11. Fundações;
12. Pé direito;
13. Madeiramento e coberturas;
14. Forros;
15. Portas (dimensões e material – especialmente das câmaras frias);
16. Revestimento geral;
17. Esquadrias;
18. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências);
19. Instalações de água;
20. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água);
21. Pintura geral;
22. Custo provável da obra.

Obs.: O documento deve conter assinatura e carimbo do Engenheiro ou Arquiteto responsável pelo projeto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO IV

FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFECÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS (SOMENTE INDUSTRIALIZAÇÃO)

PARA USO EXCLUSIVO DO SIM

MOTIVO DO PROJETO

(☐) registro (☐) alteração do memorial (☐) complementação do memorial (☐) reforma / ampliação

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome completo:

CPF:	Identidade:

Telefone (s):

Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

Endereço para correspondência: Clique aqui para digitar texto.			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome completo:	
CPF:	CRMV/RS:
Carga horária:	Validade ART:

DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:			
Razão social:			
Marca do estabelecimento:			
CNPJ:	IE:		
Classificação:			
Endereço:			
Bairro:	CEP: 95780-000	Município: Montenegro	UF: RS
Coordenadas geográficas:			
Tel. (s) / Celular (es):	E-mail:		
Endereço para correspondência:			

Propriedade do estabelecimento:
(☐) própria
(☐) arrendada. Proprietário:
(☐) outras:

Classificação do estabelecimento:
(☐) Fábrica de Produtos Cárneos
(☐) Entreposto de Carnes e Derivados

Número de funcionários do estabelecimento:
( ) homens
( ) mulheres

Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:

Outras observações:

ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO

Sistema de coleta / remoção de águas residuais do interior da agroindústria em direção ao tratamento de efluentes:

Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados:
(☐) Próprio. Especifique:
(☐) terceirizado. Especifique:

Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:

Tipo de iluminação utilizada nas seções:

Sistema de produção de água quente:

Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos: (☐) Sim (☐) Não

Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes:

Lista de Câmaras-frias e as respectivas temperaturas e finalidades:

Tipo de pavimentação externa:

Tipo de delimitação da área externa:

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência	
Vazão L/hora	
Captação L/hora	
Tratamento	
Capacidade reservatório	
Material reservatório	
Distribuição	
Clorador automático	(☐) SIM (☐) NÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

PRODUÇÃO

Produto	quilos/dia
(☐) Carnes desossadas/cortes	
(☐) Fracionamento	
(☐) Conservas Frescais	
(☐) Conservas Defumadas	
(☐) Conservas Cozidas	
(☐) Conservas maturadas	
(☐) Hambúrgueres Congelados	
(☐) Banha/torresmo	
(☐) Charque	
(☐) Salgados	
(☐) Outros – Tipo:	

Descrição detalhada do processo / fluxo / equipamentos / embalagens / resíduos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (para cada produto):

MATERIA PRIMA

Procedência da matéria-prima	Tipo de Matéria-prima
(☐) SIM Montenegro. (☐) SIM/SUSAF. (☐) CISPOA. (☐) SIF.	(☐) Carne com osso (☐) Carne desossada (☐) Conservas cárneas (☐) CMS (☐) Outros – Tipo:

Recebimento da matéria-prima
(☐) Congelados (☐) Resfriados

DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS

Transporte dos produtos beneficiados e/ou industrializados (citar meios transporte utilizados e temperaturas):

Mercado de consumo:

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Médico Veterinário, responsável técnico pelo estabelecimento
Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção:	
Local e data:	

OBS:

1. **A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.**
2. **Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.**

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO V

FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFECÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

PARA USO EXCLUSIVO DO SIM

MOTIVO DO PROJETO

(☐) registro (☐) alteração do memorial (☐) complementação do memorial (☐) reforma / ampliação

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome completo:

CPF:	Identidade:

Telefone (s):

Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

Endereço para correspondência:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome completo:	
CPF:	CRMV/RS:
Carga horária:	Validade ART:

DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:			
Razão social:			
Marca do estabelecimento:			
CNPJ:	IE:		
Classificação:			
Endereço:			
Bairro:	CEP: 95780-000	Município: Montenegro	UF: RS
Coordenadas geográficas:			
Tel. (s) / Celular (es):	E-mail:		
Endereço para correspondência:			

Propriedade do estabelecimento:
(☐) própria
(☐) arrendada. Proprietário:
(☐) outras:

Classificação do estabelecimento:
(☐) Abatedouro frigorífico de Pescado
(☐) Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado

Número de funcionários do estabelecimento:
( ) homens
( ) mulheres

Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:

Outras observações:

ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO

Sistema de coleta / remoção de águas residuais do interior da agroindústria em direção ao tratamento de efluentes:

Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados:
(☐) Próprio. Especifique:
(☐) terceirizado. Especifique:

Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:

Tipo de iluminação utilizada nas seções:

Sistema de produção de água quente:

Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos: (☐) Sim (☐) Não

Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes:

Lista de Câmaras-frias e as respectivas temperaturas e finalidades:

Tipo de pavimentação externa:

Tipo de delimitação da área externa:

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência	
Vazão L/hora	
Captação L/hora	
Tratamento	
Capacidade reservatório	
Material reservatório	
Distribuição	
Clorador automático	(☐) SIM (☐) NÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

PRODUÇÃO

Produto	quilos/dia
(☐) Peixe fresco	
(☐) Cortes	
(☐) Conservas	
(☐) Congelados	
(☐) Outros – Tipo:	

Descrição detalhada do processo / fluxo / equipamentos / embalagens / resíduos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (para cada produto):

MATERIA PRIMA

Procedência da matéria-prima	Tipo de Matéria-prima
(☐) SIM Montenegro. (☐) SIM/SUSAF. (☐) CISPOA. (☐) SIF. (☐) Produção primária	(☐) Peixe vivo. (☐) Pescado abatido.

Recebimento da matéria-prima
(☐) Congelados (☐) Resfriados

DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS

Transporte dos produtos beneficiados e/ou industrializados (citar meios transporte utilizados e temperaturas):

Mercado de consumo:

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Médico Veterinário, responsável técnico pelo

	estabelecimento
Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção:	
Local e data:	

OBS:

1. **A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.**
2. **Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.**

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO VI

FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFECÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

PARA USO EXCLUSIVO DO SIM

MOTIVO DO PROJETO

(☐) registro (☐) alteração do memorial (☐) complementação do memorial (☐) reforma / ampliação

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome completo:

CPF:	Identidade:

Telefone (s):

Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

Endereço para correspondência:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome completo:	
CPF:	CRMV/RS:
Carga horária:	Validade ART:

DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:			
Razão social:			
Marca do estabelecimento:			
CNPJ:	IE:		
Classificação:			
Endereço:			
Bairro:	CEP: 95780-000	Município: Montenegro	UF: RS
Coordenadas geográficas:			
Tel. (s) / Celular (es):	E-mail:		
Endereço para correspondência:			

Propriedade do estabelecimento:
(☐) própria
(☐) arrendada. Proprietário:
(☐) outras:

Classificação do estabelecimento:
(☐) Granja avícola
(☐) Entreposto de ovos

Número de funcionários do estabelecimento:
( ) homens
( ) mulheres

Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:

Outras observações:

ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO

Sistema de coleta / remoção de águas residuais do interior da agroindústria em direção ao tratamento de efluentes:

Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:

Tipo de iluminação utilizada nas seções:

Sistema de produção de água quente:

Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos: (☐) Sim (☐) Não

Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes:

Presença de refrigeradores e as respectivas temperaturas e finalidades:

Tipo de pavimentação externa:

Tipo de delimitação da área externa:

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência	
Vazão L/hora	
Captação L/hora	
Tratamento	
Capacidade reservatório	
Material reservatório	
Distribuição	
Clorador automático	(☐) SIM (☐) NÃO

PRODUÇÃO

Produtos que pretende fabricar	Dúzias/dia

Descrição detalhada do processo / fluxo / equipamentos / embalagens /

resíduos / acesso de funcionários envolvidos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (para cada produto):

Ovoscopia:
(☐) SIM (☐) NÃO

Classificação:

MATERIA PRIMA

Procedência da matéria-prima	Conservação até a chegada no estabelecimento
(☐) Produção própria	
(☐) Produção de terceiros	

Quanto à procedência dos produtos, em se tratando de Entreposto de Ovos:
(☐) SIM Montenegro. (☐) SIM/SUSAF. (☐) CISPOA. (☐) SIF.

Descrever como é realizado o Controle Sanitário das Aves e qual a periodicidade destes, em se tratando de granja avícola:

Descrever como é realizado o descarte de ovos e aves mortas:

DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS

Transporte dos produtos beneficiados e/ou industrializados (citar meios transporte utilizados e temperaturas):

Mercado de consumo:

Assinatura e carimbo do responsável	Assinatura e carimbo do Médico

legal pelo estabelecimento	Veterinário, responsável técnico pelo estabelecimento
Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção:	
Local e data:	

OBS:

1. **A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.**
2. **Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.**

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO VII

FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFECÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, PARA ESTABELECIMENTOS DE LEITE/DERIVADOS

PARA USO EXCLUSIVO DO SIM

MOTIVO DO PROJETO

(☐) registro (☐) alteração do memorial (☐) complementação do memorial (☐) reforma / ampliação

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome completo:

CPF:	Identidade:

Telefone (s):

Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

Endereço para correspondência:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome completo:	
CPF:	CRMV/RS:
Carga horária:	Validade ART:

DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:			
Razão social:			
Marca do estabelecimento:			
CNPJ:	IE:		
Classificação:			
Endereço:			
Bairro:	CEP: 95780-000	Município: Montenegro	UF: RS
Coordenadas geográficas:			
Tel. (s) / Celular (es):	E-mail:		
Endereço para correspondência:			

Propriedade do estabelecimento:
(☐) própria
(☐) arrendada. Proprietário:
(☐) outras:

Classificação do estabelecimento:
(☐) Granja Leiteira
(☐) Usina de Beneficiamento de Leite
(☐) Fábrica de Laticínios
(☐) Micro-Usina de Beneficiamento de Leite
(☐) Microqueijaria

Número de funcionários do estabelecimento:
( ) homens
( ) mulheres

Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou

propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:

Outras observações:

ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO

Sistema de coleta / remoção de águas residuais do interior da agroindústria em direção ao tratamento de efluentes:

Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:

Tipo de iluminação utilizada nas seções:

Sistema de produção de água quente:

Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos: (☐) Sim (☐) Não

Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes:

Sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções, equipamentos e câmaras frigoríficas, quando for o caso:

Indicação do sistema e equipamentos para a transferência e destino de: Soro: Leite ácido: Leite condenado:

Lista de câmaras frias e refrigeradores, com as respectivas finalidades:

Tipo de pavimentação externa:

Tipo de delimitação da área externa:

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência	
Vazão L/hora	

Captação L/hora	
Tratamento	
Capacidade reservatório	
Material reservatório	
Distribuição	
Clorador automático	(☐) SIM (☐) NÃO

PRODUÇÃO

Produtos que pretende fabricar	Litros/quilos

Descrição detalhada do processo / fluxo / equipamentos / embalagens / resíduos / acesso de funcionários envolvidos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (para cada produto):

MATERIA PRIMA

Procedência da matéria-prima	Conservação até a chegada no estabelecimento
(☐) Produção própria com refrigeração	(☐) Tanque de expansão (☐)tanque de imersão
(☐) Produção própria sem refrigeração	
(☐) Produtores com refrigeração na propriedade	(☐) Tanque de expansão (☐) Tanque de imersão
(☐) Produtores sem refrigeração na propriedade	
(☐) Produtores com tanque comunitário	(☐) Tanque de expansão (☐) Tanque de imersão

Quanto à procedência dos produtos, em se tratando de Entreposto de Laticínios:
(☐) Produção própria (☐) SIM Montenegro. Nº: (☐) SIM/SUSAF. Especificar: (☐) CISPOA. Nº: (☐) SIF. Nº:

Transporte do leite até o estabelecimento industrial
(☐) Granel

(☐) Tarros (☐) Produção própria

DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS

Transporte dos produtos beneficiados e/ou industrializados (citar meios transporte utilizados e temperaturas):

Mercado de consumo:

Assinatura e carimbo do responsável legal do estabelecimento	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico do estabelecimento
Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção:	
Local e Data:	

OBS:

1. **A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.**
2. **O formulário deve ser entregue em 3 vias.**
3. **Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.**

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO VIII

FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFECÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, PARA ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS

PARA USO EXCLUSIVO DO SIM

MOTIVO DO PROJETO

(☐) registro (☐) alteração do memorial (☐) complementação do memorial (☐) reforma / ampliação

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome completo:

CPF:	Identidade:

Telefone (s):

Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

Endereço para correspondência:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome completo:	
CPF:	CRMV/RS:
Carga horária:	Validade ART:

DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:			
Razão social:			
Marca do estabelecimento:			
CNPJ:	IE:		
Classificação:			
Endereço:			
Bairro:	CEP: 95780-000	Município: Montenegro	UF: RS
Coordenadas geográficas:			
Tel. (s) / Celular (es):	E-mail:		
Endereço para correspondência:			

Propriedade do estabelecimento:
(☐) própria
(☐) arrendada. Proprietário:
(☐) outras:

Classificação do estabelecimento:
(☐) Apiário
(☐) Casa do mel
(☐) Entreposto de Mel e Cera de Abelhas

Número de funcionários do estabelecimento:
( ) homens
( ) mulheres

Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:

Outras observações:

ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO

Sistema de coleta / remoção de águas residuais do interior da agroindústria em direção ao tratamento de efluentes:

Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:

Tipo de iluminação utilizada nas seções:

Sistema de produção de água quente:

Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos: (☐) Sim (☐) Não

Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes:

Presença de refrigeradores e as respectivas temperaturas e finalidades:

Tipo de pavimentação externa:

Tipo de delimitação da área externa:

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência	
Vazão L/hora	
Captação L/hora	
Tratamento	
Capacidade reservatório	
Material reservatório	
Distribuição	
Clorador automático	(☐) SIM (☐) NÃO

PRODUÇÃO

Produtos que pretende fabricar	Dúzias/dia

Descrição detalhada do processo / fluxo / equipamentos / embalagens / resíduos / acesso de funcionários envolvidos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (para cada produto):

MATERIA PRIMA

Procedência da matéria-prima	Conservação até a chegada no estabelecimento
(☐) Produção própria	
(☐) Produção de terceiros	

Quanto à procedência dos produtos, em se tratando de Entreposto de Ovos:
(☐) Produção própria. (☐) SIM Montenegro. (☐) SIM/SUSAF. (☐) CISPOA. (☐) SIF.

DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS

Transporte dos produtos beneficiados e/ou industrializados (citar meios transporte utilizados e temperaturas):

Mercado de consumo:

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Médico Veterinário, responsável técnico pelo estabelecimento
Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção:	
Local e data:	

OBS:

1. **A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.**
2. **Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.**

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO IX

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO AGROINDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- SIM

Excelentíssimo Senhor

Prefeito do Município de Montenegro/RS

A empresa , CNPJ , Inscrição Estadual , vem por meio deste solicitar o Registro junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural - SMDR, para realizar a atividade de , localizada na Rua , Município de Montenegro, Cep. 95780-000, possuindo Tel. , anexando para tanto, os documentos necessários conforme a legislação vigente.

Certos de sua atenção, despedimo-nos cordialmente.

Montenegro, .

_____
Assinatura do Responsável Legal pela Empresa

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA DE AGROINDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Eu, , CPF , CRMV/RS , declaro ser Responsável Técnico pela Agroindústria de Produtos de Origem Animal . Comprometo-me a seguir as normas sanitárias vigentes bem como atender às solicitações do Serviço de Inspeção Muncipal, atestando a veracidade nas informações prestadas.

Carga horária:

Duração do contrato de trabalho:

Montenegro,

_____

Assinatura Médico Veterinário Responsável Técnico

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XI

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Eu, , responsável pelo , CNPJ Nº , Inscrição Estadual Nº , venho por meio deste Termo de Responsabilidade, atestar ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Montenegro, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com a Lei Municipal nº 6.526 de 18 de outubro de 2018 e o Decreto Municipal nº 8.073 de 26 de maio de 2020, ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão ser realizadas após a aprovação prévia do projeto e cronograma pelo SIM.

Montenegro, .

_____

Assinatura do responsável Legal do Estabelecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XII

AUTORIZAÇÃO DE LIVRE ACESSO

Ao Responsável pelo DIPOA
Médico veterinário
Serviço de Inspeção Municipal – SIM
Município de Montenegro/RS

EU, , RG , CPF , Responsável Legal pelo estabelecimento , inscrito com CNPJ , Inscrição Estadual , autorizo a entrada, em qualquer dia e qualquer horário, dos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal, no estabelecimento supracitado, para fins de fiscalização e inspeção.

Montenegro, .

_____
Assinatura e Carimbo do responsável Legal

ANEXO XIII

AUTORIZAÇÃO PROVISÓRIA DE FUNCIONAMENTO

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vem por meio deste, autorizar PROVISORIAMENTE o funcionamento do estabelecimento , localizada em , até , conforme consta em termo de compromisso entregue a este departamento.

O estabelecimento funcionará sob o Número de registro .

Montenegro,

_____

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

_____

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XIV

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, , responsável pelo , CPF nº , Inscrição Estadual , sob registro no Serviço de Inspeção Municipal , venho por meio deste termo de Compromisso, aceitar e empenhar os condicionantes e prazos impostos para aprovação da reforma no estabelecimento em questão, segundo processo nº , e projeto aprovado pelo SIM, conforme descrições e prazos listados abaixo:

ADEQUAÇÃO	**PRAZO**

Estou ciente, de que o não cumprimento das condições a qual me comprometi acima poderão resultar em .

Montenegro, .

_____

Assinatura do Responsável Legal do Estabelecimento

ANEXO XV

MODELO OFICIAL DE CERTIFICADO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

TÍTULO DE REGISTRO

INSCRIÇÃO	NOME FANTASIA
000	

CNPJ	RAZÃO SOCIAL
00.000.000/0000-00	

LOCALIZAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

OBSERVAÇÕES

MONTENEGRO, XX DE XXXXX DE XXXX.

_____
Médico veterinário – SIM

_____
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural

O PRESENTE TÍTULO DEVERÁ SER AFIXADO EM LUGAR VISÍVEL SOB PENA DE MULTA CONFORME LEGASLAÇÃO EM VIGOR

Montenegro-RS S.I.M.

MUNICIPAL - SIM

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

TÍTULO DE REGISTRO

INSCRIÇÃO	NOME FANTASIA

CNPJ	RAZÃO SOCIAL
00.000.000/0000-00	

LOCALIZAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

OBSERVAÇÕES

MONTENEGRO, XX DE XXXXX DE XXXX.

_____

Médico veterinário – SIM

_____

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural

O PRESENTE TÍTULO DEVERÁ SER AFIXADO EM LUGAR VISÍVEL SOB PENA DE MULTA CONFORME LEGASLAÇÃO EM VIGOR

ANEXO XVI

ORIENTAÇÕES PARA O PROCESSO DE REGISTRO DE AGROINDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

1. Dirigir-se a Serviço de Inspeção Municipal – SIM, localizado na Rua Campos neto, 777, Bairro SENAI, para receber as devidas orientações e sanar dúvidas quanto ao processo;
2. Preencher o REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA (ANEXO I);
3. Dirigir-se ao setor de protocolo, localizado na Rua João Pessoa, 1363, Bairro centro, para abertura de processo;
4. O SIM entrará em contato para agendar dia/horário para realização da vistoria prévia;
5. Após vistoria prévia, com parecer favorável do SIM, entregar os seguintes documentos:

a) Requerimento para análise de projeto (ANEXO II);
b) Memorial descritivo da construção (ANEXO III);
c) ART do projeto;
d) Plantas;
e) Cronograma de execução;
f) Protocolo de licença ambiental;
g) Alvará de localização;
h) Memorial Econômico Sanitário (ANEXOS IV, V, VI, VII e VIII).

6. Se aprovado o projeto, poderá ser dado início as obras e andamento ao processo, anexando os seguintes documentos:

a) Requerimento para solicitação de Registro de agroindústria de produtos de origem animal no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ANEXO IX);
b) Regularização ambiental;
c) CNPJ, IE (no caso de empresas);
d) Talão de produtor rural, CPF, inscrição no PEAF (para produtores rurais);
e) Certidão de propriedade / arrendamento / aluguel vinculado ao endereço;
f) ART por profissional habilitado para exercício da função;
g) Declaração do Responsável Técnico (ANEXO X);
h) Termo de Responsabilidade do responsável legal (ANEXO XI);
i) Termo de autorização de Livre Acesso (ANEXO XII);

j) Análise de potabilidade da água de abastecimento;
k) Certificado curso de Boas Práticas de fabricação dos manipuladores e do RT;
l) Atestado médico dos manipuladores, indicando aptidão para manipular alimentos;
m) Comprovação de Destino de resíduos;
n) Programas de autocontrole;
o) Registro no CRMV/RS;

* Fábricas de laticínios, deverão ainda apresentar:

a) Ficha individual dos animais para controle de Inspeção com fotografias (6 x 6 cm) em dois perfis, ou identificação através de sinais ou marcação;
b) Levantamento sanitário do gado leiteiro efetuado por médico veterinário, com provas de tuberculose e brucelose;
c) Laudo de inspeção realizado por médico veterinário do Serviço de Inspeção;
d) Levantamento fotográfico das dependências do Estábulo leiteiro;
e) Registro junto ao Serviço Veterinário Oficial (Inspetoria veterinária).

** Granjas avícolas, deverão ainda apresentar:

a) Levantamento sanitário da criação avícola, efetuado por médico veterinário;
b) Laudo de inspeção realizado por médico veterinário do Serviço de Inspeção;
c) Levantamento fotográfico das dependências da granja;
d) Registro junto ao Serviço Veterinário Oficial (Inspetoria veterinária).

7. Após o término das obras e entrega dos documentos solicitados, o responsável legal deverá requerer a vistoria final, em que poderá ter as seguintes respostas:

a) REGISTRO NEGADO: situações onde o estabelecimento não se encontra em condições sanitárias para operar e/ou não apresentou documentos indispensáveis ao funcionamento;
b) REGISTRO AUTORIZADO: se o estabelecimento estiver com as obras acabadas de acordo com o projeto e com todos os documentos entregues;
c) AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO PROVISÓRIA: situações em que a obra ainda não esteja totalmente finalizada e/ou documentos estejam faltando, porém, sem oferecer risco à inocuidade do alimento. A autorização provisória só será concedida após assinatura de termo de compromisso.

ANEXO XVII

ESTRUTURA SUGERIDA PARA MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

1. Apresentação Geral
2. Responsabilidade Técnica
3. Identificação da empresa consultora
4. Identificação do Empreendedor
5. Introdução
6. Objetivos
7. Campo de aplicação
8. Definições de termos constantes no manual
9. Enquadramento Legal

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO MEMORIAL DESCRITIVO DO EMPREENDIMENTO

- Nome do empreendimento
- Tamanho m²
- Relação dos produtos e suas disposições
- Matéria-prima
- Mercado de consumo

DESCRIÇÃO RECURSOS HUMANOS E PROCEDIMENTOS

- Número aproximado de empregados
- Quadro de Funcionários e Descrição dos Cargos
- Procedimentos de Admissão
- Métodos Utilizados para Treinamento
- Regras e Condutas dos Funcionários
- Procedimentos de Avaliação Médica
- Procedimentos para Uso de Uniformes
- Procedimentos para Alimentação dos Funcionários
- Procedimentos para Segurança do Trabalho
- Procedimentos para Visitantes
- Meios de transporte a serem utilizados
- Água de abastecimento
- Destino dado às águas servidas, esgotos (nº licença ambiental)
- Abastecimento de energia elétrica

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

- Externas Vias de Acesso
- Controle Integrado de pragas

PRÉDIOS E INSTALAÇÕES

- Natureza dos revestimentos dos pisos e paredes
- Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências
- Área de estoque de matéria-prima
- Divisórias Sanitários

DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS EXISTENTES E SUAS ESPECIFICAÇÕES

MEMORIAL DESCRITIVO DOS EQUIPAMENTOS

MANUTENÇÃO, CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS E MATERIAIS NÃO COMESTÍVEIS

RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (RECALL) SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE – SAC OPERACIONAL

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP

- **POP 01 – Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 02 – Controle da qualidade da água de abastecimento.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades

5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 03 – Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) e Manutenção de instalações e equipamentos.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 04 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO): Higiene pessoal, segurança e programa de capacitação dos funcionários.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 05 – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento

6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 06 – Verificação de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 07 – Testes microbiológicos e físico-químicos de produtos.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 08 – Abate humanitário (se houver).**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação

9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 09 – Mecanismo de resgate ("*recall*") de produtos.**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

- **POP 10 – Operação e Manutenção da Caldeira de Geração de Vapor (se houver).**

1 – Objetivo
2 – Documentação de referência
3 – Campo de aplicação
4 – Responsabilidades
5 – Descrição do Procedimento
6 – Monitoramento
7 – Ações corretivas/Correção
8 – Verificação
9 – Registros
10 – Anexos

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 01 - RECEBIMENTO, IDENTIFICAÇÃO E MANUSEIO DE MATÉRIAS-PRIMAS, PRODUTOS ACABADOS E EMBALAGENS.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 02 – SAC.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 03 – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO**.**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 04 – TROCA DE REFIL DE FILTRO DO RESERVATÓRIO**.**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 05 – HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**.**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 06 – HIGIENE PESSOAL, SEGURANÇA E CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS**.**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**.**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 08 – OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DA CALDEIRA PLANILHAS**.**

PLANILHA 01 – CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INSUMOS, EMBALAGENS E PRODUTOS.

ANEXO XVIII

OBSERVAÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO ANEXO XVIII

- O formulário deverá ser preenchido em três vias, e deverá vir acompanhado dos croquis dos respectivos rótulos (quando for o caso), em meio digital (CD ou DVD, e-mail);
- Os procedimentos de que trata este formulário deverão ser realizados de acordo com a legislação vigente. O desacordo com a legislação implicará no indeferimento da solicitação;
- É reponsabilidade do Responsável Técnico do estabelecimento manter-se atualizado da legislação vigente.
- Em caso de rótulos de produtos que a legislação exigir tabele nutricional, esta deverá vir com carimbo e assinatura do responsável pela confecção da mesma.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XVIII

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ao responsável pelo SIM: A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e seu responsável técnico, requer por meio deste o atendimento da solicitação especificada neste documento. Comprometem-se a cumprir a legislação em vigor, atestam a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.
Obs.: a aprovação da rotulagem não implica na autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com outros documentos do SIM.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:		Nº sequencial do produto:	
Razão social:			
Marca comercial:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP: 95780-000	Município: Montenegro	UF: RS
Tel. (s) / Celular (es):		E-mail:	

SOLICITAÇÃO *(assinalar conforme o caso – pode ser assinalado mais de um)*

[☐] Registro [☐] Cancelamento [☐] Alteração de processo de fabricação [☐] Alteração da composição do produto [☐] Acréscimo de rótulo [☐] Alteração de croqui de rótulo

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:	
Marca comercial:	Conteúdo: *(indicar a quantidade de produto acondicionado, com a respectiva unidade de medida)*
Forma de indicação, validade e prazo estipulado de validade:	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes / Aditivos	Quantidades	Percentuais
Total		

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

CONTROLE DE QUALIDADE

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

AUTENTICAÇÃO *(datar, carimbar e assinar os respectivos espaços)*

Data	Carimbo e assinatura do Responsável Legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico do estabelecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XIX
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: *(conforme nomenclatura oficial)*	
Marca comercial: *(informar a marca comercial, se houver)*	
Nº sequencial do produto: *(nº do produto, obedecendo sequência de produtos)*	Conteúdo: *(indicar a quantidade de produto acondicionado, com a respectiva unidade de medida)*

TABELA NUTRICIONAL

(inserir aqui a tabele nutricional e demais observações que forem necessárias de acordo com a legislação vigente)

AUTENTICAÇÃO *(datar, carimbar e assinar os respectivos espaços)*

Data	Carimbo e assinatura do Responsável Legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico do estabelecimento
Nome legível do responsável pela Informação Nutricional		Carimbo e assinatura do responsável pela Informação Nutricional

ANEXO XX

ADVERTÊNCIA

A Agroindústria , registrada no Serviço de Inspeção Municipal – SIM sob o número , localizada no endereço , recebe neste ato advertência em razão de .

Informamos que a repetição desta conduta poderá originar um AUTO DE INFRAÇÃO, onde o estabelecimento supracitado estará sujeito as penalidades previstas na legislação vigente.

Certos de seu empenho e colaboração, despedimo-nos cordialmente.

Montenegro, .

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

ANEXO XXI
AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, no município de Montenegro/RS, eu, _____, do Serviço de Inspeção Municipal, presentes as testemunhas abaixo assinaladas, constatei a seguinte infração, pelo(a) estabelecimento _____ do(s) Artigo(s) _____ do(a) _____ (Lei ou Decreto), nº _____/_____, como abaixo se descreve:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei. Este auto de infração não isenta o infrator das penalidades penais e/ou cíveis cabíveis.

Em Montenegro, _____ de _____ de _____.

_____ _____
Autuante Autuado

Testemunhas:

_____ _____
RG:_____ RG:_____
CPF:_____ CPF:_____

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XXII

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO SEMANAL

	Prefeitura Municipal de Montenegro Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural Serviço de Inspeção Municipal - SIM	SIM_____ Protocolo_____ Data____/____/_____

Razão social	
Nome fantasia	

AVALIAÇÃO				
	C*	**NC***	**NSA***	**OBSERVAÇÃO**
Piso				
Paredes				
Teto				
Equipamentos				
Manipuladores				
Odor				
Qualidade da água				
Resíduos acondicionados adequadamente				
Acondicionamento adequado de insumos				
Temperatura do alimento				
Temperatura da sala				
Temperatura da câmara				
Registros				
Organização geral				
*** C: conforme, * NC: não conforme, * NSA: não se aplica**				
Observações:				

Responsável pela inspeção	**Responsável pelo estabelecimento**

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XXIII

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO MENSAL

	Prefeitura Municipal de Montenegro Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural Serviço de Inspeção Municipal - SIM	SIM_____ Protocolo_____ Data____/____/_____

Identificação	

Razão social	
Nome fantasia	

AVALIAÇÃO				
	C*	**NC***	**NSA***	**OBSERVAÇÃO**
Piso higienizado, em adequado estado de conservação.				
Paredes em adequado estado de conservação.				
Teto em adequado estado de conservação.				
Portas com fechamento automático funcionando corretamente				
Janelas e telas em adequado estado de conservação.				
Instalações hidráulicas funcionando adequadamente, inclusive com água quente se aplicável.				
Caixas de gordura e de esgoto funcionando adequadamente				
Ralos, funcionando adequadamente				
Área Interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Área Externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Iluminação funcionando adequadamente				
Luminárias / lâmpadas apropriadas e protegidas contra a explosão e quedas acidentais.				
Instalações elétricas embutidas ou				

protegidas em tubulações externas e íntegras				
Ventilação funcionando adequadamente.				
Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.				
Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.				
Produtos destinados à higiene pessoal, disponíveis.				
Coletores de lixo em bom estado de conservação e funcionando adequadamente.				
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos em bom estado de conservação e funcionando adequadamente.				
Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras e em bom estado de conservação.				
Manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.				
Registros.				
Controle de vetores e pragas urbanas inclusive com procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.				
Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.				
Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses.				

Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampas acionados sem contato manual em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Controle de saúde dos manipuladores				
Cartazes de orientação				
Veículos utilizados para o transporte do alimento em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				

*** C: conforme, * NC: não conforme, * NSA: não se aplica**

Observações:

Responsável pela inspeção	**Responsável pelo estabelecimento**