Estado do Rio Grande do Sul
MUNICIPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: (54) 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

DECRETO N.º 5.277, DE 06 DE JUNHO DE 2021.

Regulamenta a Lei n.º 2.581, de 15 de Dezembro de 1993, que Institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no Município de Erechim.

O Prefeito Municipal de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal n.º 2.581, de 15 de dezembro de 1993,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.° Dispõe sobre o Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do Município de Erechim nos termos da Lei n°1.283, de 18 de dezembro de 1950, da Lei n° 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal n.º 2.581 de 15 de dezembro de 1993.

§ 1° As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 2° Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município de Erechim, sem que esteja previamente registrado no órgão competente na União, no Estado ou no Município.

Art. 2.° As atividades de que trata o Art. 1° serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Segurança Alimentar, do Município de Erechim.

Parágrafo único. A inspeção sanitária e industrial poderá ser exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal quando se tratar de produtos destinados ao comércio intermunicipal ou interestadual, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 2001, e na Lei nº. 9.712, de 20 de novembro de 2008, e de acordo com o disposto na legislação específica do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF/RS, de acordo com o disposto na Lei 13.825, de 4 de novembro de 2011, e no Decreto 49.340, de 5 de julho de 2012.

§ 1° A competência para realizar a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e de aplicar as sanções, inclusive multas, de que trata este Decreto, e das Leis indicadas no Art. 1.º será privativa de funcionário em exercício na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Segurança Alimentar, detentores da graduação de Médico Veterinário e/ou Técnico Agrícola.

§ 2° Ficará a cargo do diretor do "SIM", fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2.º deste Decreto.

§ 3º. Competirá ao Diretor do SIM emitir normas e outros atos administrativos de caráter técnico que complementem este Regulamento.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3.º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Erechim, em relação às condições higiênico-sanitárias em todos os estabelecimentos que se dediquem ao abate, manipulação, industrialização, armazenamento e transporte de produtos de origem animal.

Art. 3.°A: A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate, para

a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização "ante e post mortem", e de forma periódica nos demais estabelecimentos registrados.

Paragrafo único: a frequência das inspeções periódicas será definida por norma técnica do SIM.

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

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

II – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição oi industrialização;

III – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que recebam leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

VI – 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. 5.° Para fins deste Decreto são adotados conceitos previstos no Art. 10 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto n.° 9.013 de 29/03/2017, alterado pelo Decreto n.º 10.468 de 18/08/2020 exceto os itens III, XXIII, XXIV, XXV e XXXII.

§ 1° - Para fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, carnes e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados, leite e seus derivados ou produtos de abelhas e seus derivados

§ 2° – Para fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 6.° Este Regulamento abrange as seguintes áreas:

I) A classificação do estabelecimento;

II) As condições e exigências para registro;

III) A verificação dos programas de autocontroles;

IV) A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

V) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VI) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII) Aprovação do processo de produção e registro de rótulos;

VIII) As análises laboratoriais;

IX) O trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas;

X) Infrações e Penalidades;

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7.º Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados.

Art. 8.º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I – abatedouro frigorífico: assim denominado o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, devendo possuir instalações de frio industrial.

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: assim denominado o estabelecimento destinado a recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem

e expedição de carnes e produtos cárneos que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Paragrafo único: Entende-se também por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos os estabelecimentos destinado a recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carnes e produtos cárneos, que funcionam junto a outros estabelecimentos (mercados, atacados, hipermercados e etc) e que atenderão os regulamentos específicos previstos em Norma Técnica do SIM N° 001/2020.

Art. 9.° Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - unidade de beneficiamento de leite: estabelecimento destinado à recepção, ao pre beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial

II – granja leiteira: estabelecimento destinado à recepção, ao pre-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, a partir de leite exclusivo de sua produção, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial

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

IV – queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art.10. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico de pescado: o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

Art. 11 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granja avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

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

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

Parágrafo único: unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. É permitida a recepção de

matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto.

CAPÍTULO IV
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 13. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária em nível municipal, de acordo com este Decreto e com a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se obter registro junto ao SIM – Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Segurança Alimentar.

Parágrafo único. O encaminhamento do pedido de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deverá ser precedido de vistoria prévia e aprovação do local e projeto de instalação.

Art. 14. Para a aprovação prévia e obtenção de Registro, junto ao "SIM", deverão ser encaminhados, os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Senhor Prefeito;

II – Plantas de situação e localização;

III – Plantas baixas dos prédios e pavimentos industriais e anexos (sanitários, vestiários e refeitório);

IV – Memorial descritivo de construção;

V – Plantas hidrossanitárias;

VI- Memorial Econômico – Sanitário;

VII – Anotação de Responsabilidade Técnica – ART;

VIII – Termo de compromisso, conforme o modelo fornecido pelo SIM, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto.

Art. 15. Aprovados os documentos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 16. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao "SIM" a vistoria de aprovação e autorização do início dos trabalhos.

Parágrafo único. na ocasião da vistoria, o SIM fará coleta de água para análise laboratorial. Com resultado da análise em conformidade com a Legislação vigente, o SIM emitirá um laudo conclusivo para o início das atividades.

Art. 17. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto, o Sr. Prefeito e o Secretário Municipal de Agricultura emitirão o Título de Registro, no qual constará: o número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a localização do estabelecimento.

Paragrafo único: O número de registro, constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos.

Art. 18. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, deverão ser previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 19. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM mediante a apresentação de:

I – Contrato de locação ou venda;

II – Termo de compromisso assinado pelo novo responsável;

III- Solicitação de transferência da razão social, dirigida ao SIM.

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

CAPÍTULO V
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

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

I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares

II – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem.

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

IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM;

VI – fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios indicados pelo SIM;

VII – arcar com o custo das análises fiscais para atendimento deste Decreto

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

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

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

XI – comunicar ao SIM:

a) a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, doze horas, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico.

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

XII - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

CAPÍTULO VI
IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

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

Paragrafo Único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC quando solicitado.

Art. 22. O programa de autocontrole deverá atender os requerimentos técnicos emanados pelo SIM em Normas Complementares.

Art. 23. O estabelecimento tem o prazo máximo de 90 (noventa) dias a partir da data de concessão do Registo, para implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e apresentação ao SIM para avaliação.

Paragrafo Único: O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO VII
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 24. Os estabelecimentos referenciados neste Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores e poeira de qualquer natureza.

Art. 25. O estabelecimento deverá ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 10 (dez) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com exceção para aqueles já instalados os quais serão avaliados individualmente pelo SIM.

Art. 26. Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades das operações industriais, da higienização e das dependências anexas.

Paragrafo único: Os estabelecimentos devem dispor de água quente para usos diversos e suficiente às suas necessidades

Art. 27. Os estabelecimentos devem dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 28. Os estabelecimentos devem possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 29. Os estabelecimentos devem ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, bem como os parapeitos das janelas devem ser chanfrados.

Art. 30. Os estabelecimentos devem possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. A obrigação contida no caput deste artigo poderá ser dispensada nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 31. Os estabelecimentos devem dispor de equipamentos e utensílios de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 32. Os estabelecimentos devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de pragas.

Art. 33. Os estabelecimentos devem dispor, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 34. Os estabelecimentos devem dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a ventilação adequada e correta disposição dos equipamentos.

Art. 35. Os estabelecimentos devem dispor de depósitos para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados.

Art. 36. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, dotada de ponto de água, lavador de botas, pia para lavagem das mãos com torneira de fechamento não manual e acessórios.

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

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

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

III - instalação específica para destruição dos animais mortos e de seus resíduos como forno crematório ou outro equipamento equivalente;

IV -Os estabelecimentos devem dispor de espaços mínimos e de equipamentos adequados que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

V - Os estabelecimentos devem prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

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

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

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

Art. 38. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de:

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

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

Art. 39. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de recepção;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

Art. 40. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 41. Os estabelecimentos de abelhas e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de:

I - área coberta para recepção de matéria-prima oriunda da produção primária;

II – equipamentos específicos para as diferentes etapas do processo.

CAPÍTULO VIII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 42. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

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

Art. 43. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

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

Art. 44. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 45. Com relação a inspeção "ante-mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos 90 a 103 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária

dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Parágrafo único: com relação ao abate de emergência deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos nº. 105 a 111 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 46. Com relação ao abate dos animais, deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos n.ºs 112 a 124 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

DA INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 47. Com relação a inspeção "post - mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos n.º 125 a 204 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO IX

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 48. Com relação à inspeção de leite e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 233 a 263 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO X

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 49. Com relação à inspeção de pescado e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 205 a 217 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO XI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 50. Com relação à inspeção de ovos e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 218 a 232 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO XII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 51. Com relação à inspeção de produtos de abelhas e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 264 a 268 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO XIII

PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 52. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado n Serviço de Inspeção Municipal de Erechim deve ser previamente aprovado e registrado no SIM.

Art. 53. Todos os produtos de origem animal devem atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQs aprovados em legislação específica

§ 1 – Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

§ 2 – Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 54. Todos os produtos de origem animal não regulamentados devem ser submetidos a aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação no Serviço de Inspeção Municipal.

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

I – matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II – descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III – proposta de denominação de venda do produto;

IV – especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

V- croqui do rótulo a ser utilizado;

VI – informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

VII – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

VIII – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 55. Com relação à padronização dos produtos industrializados de origem animal, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 269 a 272 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 56. Com relação as matérias-primas e produtos cárneos será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 276 a 321 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 57. Com relação ao leite e derivados lácteos será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 354 a 412 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 58. Com relação ao pescado e seus derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 332 a 349 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 59. Com relação aos ovos e seus derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 352 e 353 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 60. Com relação aos produtos de abelhas e derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 413 a 426 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

APROVAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO E REGISTRO DE RÓTULOS

Art. 61. Todos os produtos de origem animal produzidos em estabelecimentos registrados no SIM devem ter formulação, processo de produção e rótulos previamente aprovados.

§ 1°- A requisição de registro se dará através de:

I) Documento solicitando análise e aprovação do registro de produto e rotulagem;

II) Formulário de Registro de Rótulos e Produtos, disponibilizado pelo SIM;

III) Croqui dos rótulos.

§ 2° - Qualquer alteração na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo registrados deve ser previamente aprovados.

Art.62. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 63. São isentos de registro os produtos definidos nos art. 308-A, art. 308-B, art. 322, art. 410, art. 416, art. 418, art. 420, art. 422 e art. 423 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 64. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação

DA EMBALAGEM

Art. 65. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 66. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

DA ROTULAGEM

Art. 67. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação

Art. 68. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal, registrados ou isentos de registro, devidamente identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

Art. 69. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

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

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

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

Art. 70. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III- carimbo oficial do SIM;

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

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - prazo de validade, data de fabricação ou identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos;

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

IX - identificação do país de origem (Indústria Brasileira);

X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade, a data de fabricação ou a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

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

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no SIM – Secretaria Municipal de Agricultura - Erechim", em substituição à informação de que trata o inciso VIII do caput.

Art. 71. Com relação as rotulagens com aspectos e inscrições particulares, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 444, 445, 446, 446A, 446B, 446C, 448, 450, 451 e 452 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 72. Com relação as rotulagens particulares, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 453 a 461 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos

de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

DO CARIMBO DE INSPEÇÃO

Art. 73. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal

Art. 74. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujo formato, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão "Secretaria Municipal de Agricultura ", na borda superior esquerda:

II - a palavra "Erechim", na borda superior direita;

III - palavra "Inspecionado", ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, acima da palavra "Inspecionado"; e

V - as iniciais "S.I.M.", abaixo da palavra inspecionado.

Art. 75. Os modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM, devem obedecer as seguintes especificações:
– modelo 1:

I) dimensões: 5cm x 4cm(cinco centímetros por quatro centímetros);
II) forma: losangular no sentido horizontal

III) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de suídeos, de ovinos, de caprinos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças, sobre os quartos das carcaças e/ou etiquetas lacre.

– modelo 2:

I) dimensões: 2,5cm x 2,0cm (dois e meio centímetros por dois centímetros);

II) forma: losangular no sentido horizontal

III) uso: em rótulos de embalagem até 2Kg

– modelo 3:

I) dimensões:3,5cm x 3cm(três e meio centímetros por três centímetros);

II) forma: losangular

III) uso: em rótulos de embalagem com mais de 2Kg e aplicado em carcaças de aves e miúdos de bovinos, de búfalos, de suídeos, de ovinos, de caprinos, de equídeos e de ratitas.

Parágrafo único. os miúdos quando embalados e rotulados individualmente ou em embalagens coletivas comercializadas diretamente ao consumidor final, dispensam o uso de carimbo.

Art. 76. O carimbo do SIM deve obedecer exatamente à descrição e o modelo determinado neste Decreto:



Parágrafo único. os carimbos devem respeitar as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única contrastando com o fundo do rótulo, quando impressos, gravados ou litografados

CAPÍTULO XIV

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 77. A água de abastecimento, as matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 78. Os laboratórios para onde serão encaminhadas as amostras de produto ou água, deverão ser acreditados ou credenciados.

§ 1° - O critério de credenciamento de laboratório para realização de análises fiscais de estabelecimentos que participam do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, estabelece a necessidade de atender aos requisitos da ABNT NBR ISO/IEC 17025.

§ 2° - As análises fiscais dos estabelecimentos registrados no SIM, que não participam do SISBI/POA, poderão ser realizadas em laboratórios com capacidade técnica reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 79. Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração,

asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação, desde que seja explicitamente solicitada pelo produtor.

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

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

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

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

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

III – se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV – forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;

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

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

Art. 79A. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

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

Art. 80. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 81. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 82. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

Art. 83. Compete ao SIM estabelecer os critérios e diretrizes para elaboração dos cronogramas anuais de coleta de amostras de água de abastecimento e de produtos para análises fiscais físico químicas e microbiológicas considerando a classificação de risco de cada estabelecimentos.

Paragrafo único. os critérios de classificação de risco para estabelecer a frequência de análises fiscais são definidos em norma técnica interna.

Art. 84. Considerando os padrões legais para análise fiscal de água, diante de qualquer resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o "SIM" intimará o estabelecimento a apresentar plano de ações corretivas e coletará nova amostra para a repetição dos testes;

§1.º Se na repetição da análise, continuar apresentando resultado fora dos padrões, o "SIM" suspenderá as atividades do estabelecimento, até que se reestabeleça o padrão de potabilidade da água, comprovada através de análise laboratorial oficial, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na legislação.

Art. 85. Considerando os padrões legais para análise fiscal de produto, diante de qualquer resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o "SIM" intimará o estabelecimento a apresentar plano de ações corretivas e coletará nova amostra para a repetição dos testes;

§ 1°. Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o estabelecimento produzirá 03 (três) lotes do produto que apresentou irregularidade, os quais serão submetidos a análise fiscal. Os mesmos ficarão retidos no estabelecimento até resultado das análises e emissão de parecer pelo SIM.

Art. 86. Considerando os padrões legais para análise fiscal de água, matéria-prima ou produto, diante de qualquer resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões e que estes causem risco iminente a saúde pública, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos, adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes e o estabelecimento entrará em Regime Especial de Fiscalização – REF, descrito em norma técnica complementar.

Art. 87. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XV

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 88. Os produtos registrados no SIM tem livre trânsito no Município de Erechim – RS.

Parágrafo único: os produtos registrados no SIM provenientes de estabelecimentos que participam do SISBI/POA tem livre trânsito no território Nacional.

Art. 89. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

Art. 90. Todo o material condenado nos estabelecimentos registrados no SIM poderão ser transferidos para outras unidades industriais para destruição final e deverão ser respaldados por declaração de condenação emitida pelo SIM.

CAPÍTULO XVI
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 91. As infrações às disposições deste Decreto serão aplicadas conforme a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I – atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacato, suborno ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

V – qualquer descumprimento e/ou infração ao estabelecido neste Decreto ou na legislação pertinente.

Art. 92. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – intimações e notificações, determinando regularizações de situações;

II – multa;

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

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 2.° A interdição de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3.° Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 93. Para efeito de apreensão e/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 – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, 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 – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 94. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal.

II – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 95. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra:

– Adulterações:

I) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

II) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

III) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

IV) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

V) quando mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

– Fraudes:

I) a alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

II) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

III)a supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV) a conservação com substâncias proibidas;

V) a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

– Falsificações:

I) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 96. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades.

Pena: Multa de 320 (trezentos e vinte) URMs: (alterado pelo Decreto 4.228/2013)

I) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

II) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

III) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

IV) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

V) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

VI) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

VII) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e sub-produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

VIII) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

IX) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

X) as pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

XI) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;

XII) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

XIII) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

XIV) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

XV) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro no SIM;

XVI) os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

– Multa de 400 (quatrocentos) URMs:

I) aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

II) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

III) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

IV) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

V) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;

VI) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

VII) aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

VIII) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

IX) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA – Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;

X) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

XI) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

XII) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XIII) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

Multa de: (alterado pelo Decreto 4.228/2013)

I) 600 (seiscentos) URMs, no caso de embaraço à ação fiscalizadora do "SIM";

II) 700 (setecentos) URMs, no caso sonegação ou mesmo, informações inexatas à autoridade fiscalizadora do "SIM";

III) 800 (oitocentos) URMs, no caso de não cumprir intimação ou, notificação." (NR)

Art. 97. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 98. A aplicação de multa não exime o infrator da inutilização do produto, quando tal medida couber, nem mesmo de proposição de ação civil e/ou criminal.

§ 1.º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 2.º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 3.º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 99. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 100. O Auto de Infração será emitido em 03 (três) vias que terão o seguinte destino:

I – 1ª via será entregue ao sujeito passivo;

II – 2ª via será remetida ao setor de cobrança da Secretaria Municipal da Fazenda;

III – 3ª via ficará em arquivo próprio do setor de fiscalização;

IV – 4ª via será remetida à Diretoria do setor autuante." (NR)

Art. 101. Das infrações e penalidades indicadas neste Decreto, o sujeito passivo poderá apresentar:

I – Impugnação ao Diretor do "SIM", dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados do ciente;

II – Recurso à Junta Administrativa de Recursos fiscais "JARF" dentro do prazo de 15 (quinze) dias contados da data do ciente da decisão da Impugnação;

§1.º A impugnação ou o recurso mencionarão:

I) a autoridade julgadora a quem são dirigidas;

II) a qualificação e assinatura do impugnante ou recursante;

III) as razões de fato e de direito em que se fundamentarem.

§2.º A impugnação ou recurso serão indeferidos sem julgamento do mérito quando:

I) a parte for manifestamente ilegítima ou deixar de fazer prova de sua capacidade de representação;

II) o pedido for intempestivo;

§3.º A autoridade julgadora da impugnação, se entender que os elementos constantes do processo são insuficientes para decidir, poderá baixar os autos em diligências para que o Fiscal do "SIM" apresente as informações que julgar necessário.

§4.º A decisão de primeira instância só será reformada pelo julgamento de segunda instância.

§5.º Aos débitos provenientes de aplicações de penalidades contidas nesta lei, aplicam-se no que couber, o que dispõe a Lei Municipal nº 4.856/2010 e alterações (Código Tributário Municipal), para efeitos de cobranças, acréscimos legais, descontos, parcelamentos." (NR)

Art. 102. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 103. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 104. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 105. As infrações às disposições deste Decreto serão aplicadas conforme a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I – atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacato, suborno ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 106. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – multa de até 500 (quinhentas) Unidades de Referência do Município – URMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1.º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2.° A interdição de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3.° Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 107. Para efeito de apreensão e/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 – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, 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 – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 108. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal.

II – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 109. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra:

Adulterações:

I) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

II) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

III) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

IV) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

V) quando mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

Fraudes:

I) a alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

II) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

III) a supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV) a conservação com substâncias proibidas;

V) a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

Falsificações:

I) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 110. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

Multa de 200 (duzentas) URMs:

I) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

II) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

III) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

IV) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

V) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

VI) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

VII) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e sub-produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

VIII) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

IX) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

X) as pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

XI) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;

XII) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

XIII) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

XIV) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

XV) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro no SIM;

XVI) os estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

Multa de 400 (quatrocentos) URMs:

I) aos que lançarem mão de rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

II) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

III) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

IV) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

V) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;

VI) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

VII) aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

VIII) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

IX) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal – DFDSA – Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;

X) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

XI) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

XII) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XIII) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

Multa de 500 (quinhentos) URMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 111. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 112. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1.º Considera-se reincidência, para fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2.º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 3.º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4.º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 113. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Art. 114. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 115. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 116. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

§ 1.º Após a ciência da decisão proferida pelo Coordenador do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal de Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2.º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo setor do SIM que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Coordenador do SIM o mesmo será feito com relação a recurso.

Art. 117. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso, sendo que após a publicação desta última decisão, em local público e visível, a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 118. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 119. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 120. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

CAPÍTULO XVII
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 121. Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 122. Ficam estabelecidas taxas de localização anual para estabelecimentos e taxas de fiscalização de abate, conforme a Lei Municipal n.° 5.139, de 21 de Dezembro de 2011, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 123. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 124. O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto que tenham sido registrados no SIM, anteriormente a publicação desde Decreto, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

Art. 125. O SIM poderá emitir Normas Técnicas Complementares a este Decreto.

Art. 126. Revogam-se as disposições em contrário, em especial os Decretos n.° 3.925 de 13/07/2013 e 4.228 de 12/08/2015.

Art. 127. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Erechim, 06 de julho de 2021.

PAULO ALFREDO POLIS
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.
Data Supra.

Izabel Cristina Rocha Marinha Ribeiro
Secretária Municipal Adjunta de Administração