



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**DECRETO MUNICIPAL Nº 141, de 10 de junho de 2016.**

**REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.263,  
DE 20 DE JANEIRO DE 2015, QUE INSTITUI O  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM, NO  
MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA/RS.**

**ELIDO JOÃO BALESTRIN, Prefeito Municipal de Tenente Portela**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei Municipal nº 2.263, de 20 de janeiro de 2015,

**DECRETA**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º.** O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Tenente Portela, instituído pela Lei nº 2.263, de 20 de janeiro de 2015, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

**Art. 2º.** O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito em todo o território do Município de Tenente Portela - RS, conforme normas estabelecidas neste Regulamento.

**Art. 3º.** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população sob o ponto de vista industrial e sanitário, destinando-se a preservar a identidade, inocuidade, a qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

**Art. 4º.** O SIM fica responsável pelas seguintes ações:

- I - classificação do estabelecimento;
- II - as condições e exigências para registro;
- III - a higiene dos estabelecimentos;



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

- IV - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- V - a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- VI - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VIII - o registro de rótulos;
- IX - as análises de laboratório, laboratórios credenciados, exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;
- X - o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- XI - 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;
- XII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.
- XIII - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**§ 1.º** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Tenente Portela - RS, ficará a cargo do coordenador Médico Veterinário devidamente habilitado do Serviço de Inspeção Municipal que deverá fazer cumprir estas normas; e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos.

**§ 2.º** Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela aprovação e concessão de registro prévio ao SIM que isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

**Art. 5º.** O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal em caráter permanente (estabelecimentos de abate) ou periódico (os demais estabelecimentos variando com a demanda de produção), depois de instalada a Inspeção Municipal.

**Art. 6º.** A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.



**Parágrafo Único** - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

**Art. 7º.** É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei.

**Art. 8º.** A inspeção a que se refere, são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural do Município de Tenente Portela, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

## CAPÍTULO II

### DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

**Art. 9º.** O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, como médico veterinário e auxiliares de inspeção devidamente capacitados para realização da inspeção “*ante-mortem*” e “*post-mortem*” e tecnológica obedecendo à legislação vigente.

**Parágrafo Único** - Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção).

**Art. 10.** 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.

**Art. 11.** O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

**Art. 12.** É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções:

- I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
- II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária.

## CAPÍTULO III

### CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 13.** Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I – carnes e derivados;
- II – pescado e derivados;
- III – ovos e derivados;



IV – leite e derivados; e

V – mel, cera de abelhas e seus derivados.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

**Art. 14.** Nenhum estabelecimento a que se refere o artigo 13 pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Desenvolvimento Rural.

**Parágrafo Único** – O Título de Registro é o documento emitido pelo coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

**Art. 15.** O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, estes números obedecerão série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

**Art. 16.** As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio deverão estar, obrigatoriamente, identificados por rótulos, carimbos, certificados de inspeção dos produtos e demais documentos julgados necessários pelo SIM.

§ 1.º Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 2.º A renovação do registro junto ao SIM será realizada anualmente mediante pagamento da taxa e vistoria prévia do SIM.

**Art. 17.** Para obter o registro no serviço de inspeção será requerido ao Coordenador do SIM o pedido instruído pelos seguintes documentos em (2) duas vias:

I - requerimento ao Senhor Prefeito Municipal o qual através do órgão municipal responsável emitirá a certidão de localização (anexo I);

II - requerimento dirigido ao coordenador do SIM (anexo II);

III - requerimento ao coordenador do SIM solicitando laudo de aprovação prévia do terreno (anexo III);

IV - dados do proprietário (anexo IV);

V - dados do estabelecimento – lista de equipamentos utilizados no estabelecimento (anexo V);

VI - declaração de responsabilidade técnica (anexo VI)

VII - dados do responsável técnico (anexo VII);

VIII- plano de gerenciamento de resíduos sólidos (anexo VIII);

IX - declaração para confecção e utilização de rotulagens (anexo IX);



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

X – licença do órgão de proteção ambiental ou protocolo do licenciamento ambiental;

XI – planta de situação e localização, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

XII - planta baixa de todos os prédios e pavimentos e planta de distribuição dos equipamentos;

XIII – plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;

XIV - plantas hidro-sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

XV - projeto da planta elétrica;

XVI - memorial descritivo econômico e sanitário da construção (anexo X);

XVII- memorial descritivo da construção da atividade em questão (anexo XI);

XVIII - fluxograma de produção da atividade em questão (anexo XII);

XIX - cópia do CNPJ;

XX - cópia do contrato social;

XXI - cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);

XXII - certidão negativa de débito – CND;

XXIII - cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);

**Parágrafo único** – juntada a documentação para registro ao coordenador do SIM, posteriormente deverá ser informada o início das atividades (anexo XIII).

**Art. 18.** O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

**Art. 19.** Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

**Art. 20.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente (Ministério da Saúde).

**Parágrafo único** – Onde não for constatada a potabilidade da água, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

**Art. 21.** Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com



laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** – autorizado o registro o material que deu início ao mesmo será arquivado no SIM.

## CAPÍTULO V

### OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 22.** Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
- II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.
- V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;
- VI – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- VII - avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VIII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Veterinário Municipal junto ao estabelecimento;
- IX - fornecer material próprio e utensílios para guarda conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;
- X - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

XI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XII - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XIII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XIV - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XVI - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XVII - nos casos em que o técnico da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

XVIII - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

**Art. 23.** Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural;

**Art. 24.** No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

**Art. 25.** A responsabilidade técnica e a supervisão são necessários dependendo do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para avaliarem e intervirem nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

**Art. 26.** Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1.º Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.



§ 2.º Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

## CAPÍTULO VI

### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 27.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas necessárias, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 28.** Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art. 29.** Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art. 30.** Ter paredes lisas de material impermeável, de cor clara, permitindo uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 31.** Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais.

**Art. 32.** Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o material de impermeabilização a juízo da inspeção.

**Parágrafo único** – é proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidade, frestas ou porosidades.

**Art. 33.** Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 34.** Dispor de dependência, e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

**Art. 35.** Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art. 36.** Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Art. 37.** Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho industrial e das dependências sanitárias, e quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

**Art. 38.** Dispor de água fria abundante e quando necessária água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

**Art. 39.** Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

**Art. 40.** Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

**Art. 41.** Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do estabelecimento.

**Art. 42.** Dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário.

**Art. 43.** Dispor de janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso.

**Art. 44.** Possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**Art. 45.** Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal,

**Art. 46.** Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis.

**Art. 47.** Dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor.

**Art. 48.** Dispor de dependências, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

**Art. 49.** A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra fluxo dos produtos.

**Art. 50.** Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

## CAPÍTULO VII

### DOS REQUISITOS DE HIGIÊNE NA PRODUÇÃO E DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

#### TÍTULO I

#### DOS REQUISITOS DE HIGIÊNE NA PRODUÇÃO

**Art. 51.** 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.

**Parágrafo único** – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

**Art. 52.** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

**Art. 53.** Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis com a denominação “não-comestíveis”.

**Art. 54.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

**§ 1.º** O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

**§ 2.º** É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

**Art. 55.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Parágrafo único** – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

maior frequência e não circular em áreas de risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 56.** As embalagens de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor.

**Art. 57.** Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados.

**Art. 58.** Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias.

**Art. 59.** As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 60.** É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

**Art. 61.** As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

**Art. 62.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

**Art. 63.** É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

**Art. 64.** Os estabelecimentos deverão dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final.

**Art. 65.** 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.

**§ 1.º** Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**§ 2.º** Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.



§ 3.º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos” atualizada anualmente.

§ 4.º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 5.º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 66.** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro ou touca e botas.

§ 1.º – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2.º – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§ 3.º - As empresas deverão apresentar ao SIM, para a devida apreciação e aprovação, o “Manual de BPF- Boas Práticas de Fabricação”. Devendo implantar o uso do mesmo na indústria.

## TÍTULO II

### DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

**Art. 67.** 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 qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares.

**Art. 68.** Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 69.** É obrigatória a descrição, no Manual de Boas Práticas de Fabricação, dos seguintes Programas de Autocontrole por categoria de estabelecimentos e outros que o SIM julgar necessário:

§ 1.º ABATE DE BOVINOS, BUBALINOS, SUÍNOS, OVINOS E AVES:

I - Água de abastecimento;

II - Águas residuais;

III - Controle de pragas;

IV – PPHO;



V - Treinamento de funcionários;

VI - Higiene e saúde de funcionários;

VII - Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;

VIII - Abate humanitário;

IX - Controle de matéria-prima e embalagens (para estabelecimentos que realizam desossa com matéria-prima de terceiros).

**§ 2.º FÁBRICA DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS OU FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS, ENTREPOSTOS DE CARNES E DERIVADOS:**

I - Água de abastecimento;

II – PPHO;

III - Controle de pragas;

IV - Treinamento de funcionários;

V - Higiene e saúde de funcionários;

VI - Controle de matérias-primas, insumos e embalagens;

VII - Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.

**§ 3.º LEITE E DERIVADOS:**

I - Água de abastecimento;

II - Águas residuais;

III - Controle de pragas;

IV - PPHO;

V - Treinamento dos funcionários;

VI - Higiene e saúde dos funcionários;

VII - Temperatura, calibração e aferição de instrumentos;

VIII - Controle de matérias-primas (produtos, embalagens e insumos).

**§ 4.º OVOS E DERIVADOS:**

I - Água de abastecimento;

II - Controle de pragas;

III - PPHO;

IV - Treinamento dos funcionários;

V - Higiene e saúde dos funcionários;

VI - Temperatura, calibração e aferição de instrumentos (para fábricas de conservas de ovos);

VII - Controle de matérias-primas (produtos, embalagens e insumos).

**§ 5.º PESCADO E DERIVADOS:**



- I - Água de abastecimento;
- II - PPHO;
- III - Controle de pragas;
- IV - Treinamento de funcionários;
- V - Higiene e saúde de funcionários;
- VI - Controle de matérias-primas e embalagens;
- VII - Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.

**§ 6.º MEL E DERIVADOS:**

- I - Água de abastecimento;
- II - Controle de pragas;
- III - PPHO;
- IV - Treinamento dos funcionários;
- V - Higiene e saúde dos funcionários;
- VI - Controle de matérias-primas (produtos, embalagens e insumos).

**Art. 70.** As verificações realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal sobre o cumprimento dos Programas de Autocontrole/Manuais de Boas Práticas de Fabricação serão realizadas semanalmente e o cronograma de análises laboratoriais seguirá o cronograma estabelecido por instrução normativa específica, em planilha padronizada e serão preenchidas e arquivadas pelo Médico Veterinário Oficial subordinado ao seu respectivo SIM ou auxiliar de inspeção devidamente designado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

## **CAPÍTULO VIII**

### **INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 71.** A inspeção dos produtos de origem animal deverá seguir as exigências de cada categoria, estando estas devidamente detalhadas em suas respectivas normativas.

## **CAPÍTULO IX**

### **REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 72.** Devem ser submetidos a reinspeção todos os produtos de origem animal, tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos para o consumo.

**§ 1.º** Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.



§ 2.º Quando os produtos ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 73.** Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica ou química.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2.º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

**Art. 74.** A reinspeção nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve especialmente visar:

I - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

II - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

III - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

IV - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

**Parágrafo único** - Confirmada a condenação do produto a Inspetoria Municipal determinará sua destinação.

## CAPÍTULO X

### EMBALAGEM, ROTULAGEM E ROTULAGEM EM PARTICULAR

#### TÍTULO I

##### EMBALAGEM

**Art. 75.** Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1.º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2.º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

**Art. 76.** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes que venham a ser aprovados.



**Parágrafo Único** - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem em formato, dimensão e peso, adequados conforme o produto.

**Art. 77.** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

**Parágrafo Único** - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

## TÍTULO II

### ROTULAGEM

**Art. 78.** Os produtos de origem animal elaborados e entregues ao comércio serão devidamente rotulados e carimbados conforme determinações do SIM e legislações vigentes e pertinentes ao mesmo (ANVISA e INMETRO).

**Art. 79.** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

**Art. 80.** Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

**Art. 81.** As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias (anexo XIV);

II - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias.

**Parágrafo único:** Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

**Art. 82.** Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ter:

I - aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro. Esta aprovação tem validade por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;



II - registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III - alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV - cancelamento.

**Art. 83.** A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.

**Parágrafo único** - No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

**Art. 84.** A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 85.** O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

**Art. 86.** Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1.º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2.º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3.º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4.º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

**Art. 87.** Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I – nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

II – nome da firma responsável;

III – carimbo oficial da inspeção municipal;

IV – classificação do estabelecimento;

V – endereço do estabelecimento;



- VI – marca comercial do produto;
- VII – data de produção e validade;
- VIII – indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- IX – a especificação “Indústria Brasileira”;
- X – a indicação de aditivos utilizados;
- XI – as expressões “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XII – impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SIM sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;
- XIII – indicação da forma e temperatura de conservação;
- XIV – o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XV – CNPJ e IE do estabelecimento;
- XVI – informação nutricional;
- XVII – a expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;
- XVIII – o que consta na RDC nº26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- XIX – outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

**Art. 88.** O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1.º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2.º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3.º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

**Art. 89.** A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

**Art. 90.** As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Art. 91.** Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

**Art. 92.** A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Art. 93.** Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

**Art. 94.** É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

**§ 1.º** As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

**§ 2.º** Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

**§ 3.º** As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

**Art. 95.** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

**Parágrafo único:** Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

**Art. 96.** Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Art. 97.** No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**Art. 98.** Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território Municipal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.



**Art. 99.** No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

### TÍTULO III

#### ROTULAGEM EM PARTICULAR

**Art. 100.** O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo "Colorido Artificialmente".

**Art. 101.** Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

**Art. 102.** Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

**Art. 103.** Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

**Art. 104.** Os rótulos de banha, compostos, margarinas e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo.

§ 1.º Quando essas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, ao emblema que caracteriza a marca.

§ 2.º Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

**Art. 105.** Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

**Art. 106.** Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Art. 107.** Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado também o seguinte:

I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

**Art. 108.** Na rotulagem do mel de abelha, geleia real, e seus derivados será observado mais o seguinte:

I - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de cozinha", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;

V - a classificação, segundo à tonalidade.

**Parágrafo único:** É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

**Art. 109.** Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

## CAPÍTULO XI

### CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

**Art. 110.** As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

**Parágrafo único:** Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

**Art. 111.** O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

**§ 1.º** A sigla S.I.M traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

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

**Art. 112.** Os carimbos terão forma:

§ 1.º Forma triangular: contendo as palavras: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, S.I.M nº, INSPECIONADO e TENENTE PORTELA- RS;

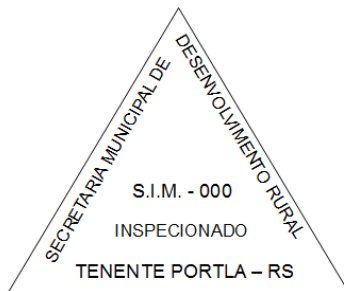
I - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos triangulares do Serviço de Inspeção Municipal:

**Modelo 1:**



- Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de comprimento para ambas as retas.
- Forma: triangular
- Dizeres: horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “INSPECIONADO” e imediatamente abaixo “TENENTE PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda e direita os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.

**Modelo 2:**



- Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de comprimento para ambas as retas.
- Forma: triangular
- Dizeres: horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “INSPECIONADO” e imediatamente abaixo “TENENTE



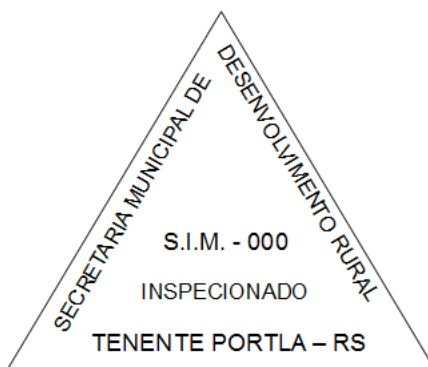
Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda e direita os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.

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

**Modelo 3:**



- Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de comprimento para ambas as retas.
- Forma: triangular
- Dizeres: horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “INSPECIONADO” e imediatamente abaixo “TENENTE PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda e direita os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.
- Uso: carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

**Modelo 4:**



- Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de comprimento para ambas as retas:



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

- ✓ embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.
- Dimensões: 4,0 cm (quatro centímetros) de comprimento para ambas as retas:
  - ✓ embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima 7,0 cm (sete centímetros) de altura e/ ou acima 15 cm (quinze centímetros) de largura.
- Forma: triangular
- Dizeres: horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “REINSPECIONADO” e imediatamente abaixo “TENENTE PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda e direita os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.
- Uso: 1) para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;
  - a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIF, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;
  - b) a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;
  - c) impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;
  - d) impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.
- Uso: 2) destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos.
- Uso: 3) para identificação de recipientes que transportem matérias-primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou acondicionados em outros estabelecimentos.
  - a) no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanque e outro equipamento e veículos.

§ 2.º Forma quadrada: contendo as palavras: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, S.I.M nº, INSPECIONADO e TENENTE PORTELA – RS.



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

I - Para fins de padronização, fica definido o seguinte modelo de carimbo quadrado do Serviço de Inspeção Municipal:

**Modelo 1:**



- Dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;
- Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;
- Dizeres: horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, abaixo a palavra “INSPECIONADO” e imediatamente abaixo na reta inferior “TENENTE PORTELA – RS” com letras maiúsculas. Acompanhando a reta lateral esquerda os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL”, acima à reta superior a palavra “DE”, acompanhando a reta lateral direita os dizeres “DESENVOLVIMENTO RURAL” todos em letras maiúsculas.
- Uso: para produtos “não comestíveis” observar artigo 101 ou destinados à “alimentação de animais” observar artigo 102 nas condições que se seguem:
  - 1) em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens), os casos omissos ou de dúvida será resolvido por decisão do coordenador do SIM;
  - 2) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipientes de madeira ou metálicos;
  - 3) pintado, por meio de chapa em encapados, sacos ou similares;
  - 4) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

§ 3.º Forma elíptica: contendo as palavras: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, S.I.M nº, CONDENADO e TENENTE PORTELA – RS.

I - Para fins de padronização, fica definido o seguinte modelo de carimbo elíptico do Serviço de Inspeção Municipal:



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Modelo 1:**



- Dimensões: 7,0 x 6,0 cm (sete por seis centímetros);
- Forma: elíptico no sentido vertical;
- Dizeres: horizontalmente ao centro a sigla S.I.M. seguido do número de registro da empresa, logo abaixo a palavra "CONDENADO", acompanhando a curva superior da elipse a palavra "SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL"; em baixo à curva inferior da elipse a palavra "TENENTE PORTELA – RS, todos em letras maiúsculas.
- Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser na cor verde.

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

**Art. 113.** Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspetoria sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

## **CAPÍTULO XII**

### **ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS**

**Art. 114.** As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Parágrafo único.** Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte, quando existam.

**Art. 115.** Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade devem estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com outros produtos.

**Art. 116.** Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM e da Secretaria da Agricultura, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

**Art. 117.** Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.

**Art. 118.** Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

**§ 1.º** Os produtos manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

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

**Art. 119.** As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem que o transportador exiba o Certificado Sanitário ou carimbo da inspeção.

**Parágrafo único** – Verificada a ausência deste documento, a mercadoria será apreendida, e o SIM deve ser comunicado para determinar o destino conveniente da carga, devendo ser lavrados os respectivos autos de infração, apreensão e/ou inutilização, se for o caso.

**Art. 120.** O auto de apreensão e/ou inutilização, deverá ser lavrado em 4 (quatro) vias, pela autoridade sanitária, ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I – nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- II – local, dia e hora da lavratura;
- III – ato ou fato constitutivo da infração;
- IV – destinação dada ao produto;



V – assinatura da autoridade sanitária autuante;

VI – assinatura do infrator ou de quem o represente.

### CAPÍTULO XIII

#### ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 121.** Os produtos de origem animal prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, de acordo com cronograma oficial estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 122.** As técnicas de exame e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a legislação federal vigente.

**Art. 123.** O exame físico-químico compreende:

- I - os caracteres organolépticos;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI - análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

**Art. 124.** A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisas de corantes e conservantes;
- III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;
- IV - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

**Parágrafo único** - A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

**Art. 125.** O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de microorganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

III - contagem total de microorganismos sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

**Art. 126.** Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

**Art. 127.** É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

**§ 1.º** Adota-se a seguinte definição: Análise Oficial - Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise devidamente acompanhado de termo de colheita do controle oficial.

**Art. 128.** As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma mencionado no artigo 121 deste Decreto, qual seja:

**§ 1.º** O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento por esta secretaria mediante Ordem de Serviço ou Instrução Normativa.

**§ 2.º** As empresas classificadas como Laticínios devem enviar para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produtos conforme previsto no artigo 130 deste Decreto, mensalmente.

|                                                                                     |                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno.                | - trimestralmente                                                                                                     |
| b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno.                | - mensalmente                                                                                                         |
| c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal.                          | - mensalmente                                                                                                         |
| d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal, exceto leite.             | - trimestralmente                                                                                                     |
| e) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibióticos e fraudes no leite. | - diariamente na plataforma de recebimento<br>- mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto |

**Art. 129.** As análises supracitadas devem atender, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

**I – Análises da Água de Abastecimento Interno**

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) Análise Físico-química da Água e Gelo | Aspecto<br>Cor<br>Cloro Residual Livre<br>Matéria Orgânica<br>Nitritos (se usado como desinfetante)<br>Nitrogênio Amoniacal<br>Odor<br>pH<br>Turbidez<br>Alumínio (se usado como floculante)<br>Ferro (se usado como floculante)                               |
| b) Análise Microbiológica da Água e Gelo | Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> (para água de superfície)<br>Contagem total de Coliformes Totais<br>Contagem total de <i>Escherichia coli</i><br>Contagem padrão de Microorganismos Mesófilos Aeróbios Estritos e Facultativos Viáveis a 36°C |

**II – Análises de Carnes e Produtos Cárneos**

| PRODUTO                                                                                                                                                                                                     | PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS                                                                                                      | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| a) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos                           | <i>Salmonella</i> sp/25g                                                                                                        | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| b) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves                                                                                   | Coliformes a 45°C/g                                                                                                             | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| c) Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas                                                                                                                                  | Coliformes a 45°C/g                                                                                                             | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| d) Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas                                                                                                     | Coliformes a 45°C/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                                                                 | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| e) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); Produtos a base de sangue e derivados <i>in natura</i> ; Embutidos frescos (linguiças cruas e similares) | Coliformes a 45°C/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br>Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| f) Carnes embaladas a vácuo, maturadas                                                                                                                                                                      | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                           | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| g) Carnes embaladas a vácuo, não maturadas                                                                                                                                                                  | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagula se                                                                                 | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA                                   |



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                   | positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                                                                             | Outras legislações pertinentes                               |
| h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros);<br>Produtos a base de sangue e derivados, processados | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br>Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| i) Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração                                                                                          | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br>Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| j) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, “jerked beef” e similares)                                                                          | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                           | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| k) Semi conservas em embalagens herméticas<br>mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)                                                                                           | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br>Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| l) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)                                                                                                    | Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                                                  | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| m) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)                                                                                                    | Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                                                  | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| n) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga                                                                                                                 | Coliformes a 45°C/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                                                                    | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| o) CMS (Carne Mecanicamente Separada)                                                                                                                                                             | Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g<br>Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                        | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |

**III – Análises de Pescado e Produtos de Pesca**

| PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                         | PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS                                        | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| a) Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus;<br>Moluscos Bivalves <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus;<br>Carne de rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada | Estafilococos coagulase<br>positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

|                                                                                                                                                                            |                                                                                       |                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| b) Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados                                                    | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados;<br>Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados) | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados;<br>Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado                    | Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g<br>Coliformes a 45°C/g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| e) Produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares)                                                                                        | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas                                                                                                                | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| g) Pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados                                                                                                      | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |

**IV – Análises de Leite e Derivados**

| PRODUTO                               | PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS                         | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) Leite cru                          | Seguir legislação vigente                          | Teor de gordura<br>Acidez titulável<br>Densidade relativa<br>Extrato seco total<br>Extrato seco desengordurado<br>Índice crioscópico mínimo<br>Redutase ou TRAM<br>Pesquisa de resíduos de antibióticos<br>Medição da temperatura<br>Outras legislações pertinentes |
| b) Leite pasteurizado                 | Coliformes a 45°C/mL<br><i>Salmonella</i> sp/25mL  | Teor de gordura<br>Acidez titulável                                                                                                                                                                                                                                 |
| c) Leite UAT/UHT e leite esterilizado | 7 dias de incubação a 35-37°C em embalagem fechada | Densidade relativa<br>Extrato seco total<br>Extrato seco desengordurado<br>Índice crioscópico mínimo<br>Redutase ou TRAM                                                                                                                                            |



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

|                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                             |                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                             | Peroxidase<br>Fosfatase<br>Pesquisa de resíduos de<br>antibióticos<br>Outras legislações<br>pertinentes |
| d) Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas                                                                                     | 7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada                                                                        | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| e) Queijo de baixa umidade                                                                                                                                                                                                        | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/g                                         | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| f) Queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela – mozzarella, curado e similares – queijo ralado e em pó)                                                                       | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g<br><i>Listeria monocytogenes</i> /25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| g) Quartirolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/muzzarella) e similares: 46%                                                                                                                                               | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g<br><i>Listeria monocytogenes</i> /25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| h) Queijo de alta umidade: 46%<br>Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente                                                                        | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g<br><i>Listeria monocytogenes</i> /25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| i) Queijo de muito alta umidade: 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella/muzzarella) e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas | Coliformes a 45°C<br>Estafilococos coagulase positiva<br><i>Salmonella</i> sp/25g<br><i>Listeria monocytogenes</i> /25g     | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| j) Queijo ralado                                                                                                                                                                                                                  | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                       | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| k) Queijo em pó                                                                                                                                                                                                                   | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                                       | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |
| l) Processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou                                               | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g                                                                   | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações<br>pertinentes                                         |



**MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA**  
**SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M**

|                                                                                                                                                   |                                                                                                                    |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| não; ralado, fatiado em rodela, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não |                                                                                                                    |                                                              |
| m) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes                                     | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                              | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| n) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes                                         | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                              | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| o) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado                                                  | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                              | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| p) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas                                  | <i>Bacillus cereus</i> /g<br>Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| q) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens hermética ou a granel                                                | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g                              | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| r) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos                                         | Coliformes a 45°C/mL                                                                                               | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |
| s) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições                                                                                      | Coliformes a 45°C/mL<br><i>Salmonella</i> sp/25mL                                                                  | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |

**V - Análises de Ovos**

| PRODUTO                                                                                                                        | PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS                                                            | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| a) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos) | Coliformes a 45°C/g<br>Estafilococos coagulase positiva/g<br><i>Salmonella</i> sp/25g | Seguir os RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |

**VI – Análises de Mel**

| PRODUTO | PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS |
|---------|----------------------------|----------------------------|
|---------|----------------------------|----------------------------|



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

|        |                           |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) Mel | Seguir legislação vigente | Umidade<br>Acidez<br>Hidroximetilfurfural (HMF)<br>Carboidratos redutores e não redutores<br>Matéria mineral (cinzas)<br>Prova de Fiehe<br>Prova de Lund<br>Prova de Lugol (amido)<br>Outras legislações pertinentes |
|--------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**VII – Análises de Subprodutos de Origem Animal**

| PRODUTO                                                                                | PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| a) Farinhas e Produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados | Salmonella sp/25g          | Seguir RTIQs<br>RIISPOA<br>Outras legislações pertinentes |

**Art. 130.** As empresas devem encaminhar mensalmente produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o artigo 128 deste Decreto. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados por essa coordenadoria, que enviará cronograma de colheita anual para a empresa e para o responsável pela inspeção. As colheitas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do serviço oficial (quando se tratarem de amostras oficiais de inspeção) ou na presença deste (amostras das empresas), com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM, conforme segue:

|                                                   |                                             |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| a) Um a sete produtos industrializados            | Análise de 01 (um) produto;                 |
| b) Oito a quatorze produtos industrializados      | Análise de 02 (dois) produtos diferentes;   |
| c) Quinze a vinte e um produtos industrializados  | Análise de 03 (três) produtos diferentes;   |
| d) Vinte e dois ou mais produtos industrializados | Análise de 04 (quatro) produtos diferentes. |

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



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

§ 2.º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 3.º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

**Art. 131.** As empresas, assim como o serviço oficial, devem encaminhar suas amostras para laboratórios credenciados junto ao MAPA ou oficiais. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo serviço de inspeção municipal, que enviará cronograma anual para as empresas e para o responsável pela inspeção dos estabelecimentos.

**Parágrafo único** - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

**Art. 132.** O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos será autuado. No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto, terá suas atividades suspensas imediatamente por este serviço. O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, será impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo e terá a linha de produção deste produto suspensa a critério do SIM.

§ 1.º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 3 (três) laudos de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas e completos, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação de 3 (três) lotes do produto que teve a produção suspensa de acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual, parecer favorável em auditoria de Boas Práticas de Fabricação e parecer do médico veterinário responsável pela inspeção sanitária.

§ 2.º Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, ficam sujeitos os infratores às penalidades legais e administrativas cabíveis e demais determinações complementares a critério do SIM.

§ 3.º A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Setor de Registro de Produtos e Rótulos do SIM.

**Art. 133.** O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma deste Decreto, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno o mesmo será autuado e terá suas atividades suspensas caso não consiga



comprovar de imediato a resolução do desvio. O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica de produtos destinados a alimentação humana em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, deverá prever ações sobre o lote ou lotes que apresentaram desvio (segregação, recall, descarte apropriado e etc.) e terá até 30 dias para solucionar a causa da não conformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em até 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

**Parágrafo único** - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

**Art. 134.** No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério do SIM.

**Parágrafo único** - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, ficam sujeitos os infratores às penalidades legais e administrativas cabíveis e demais determinações complementares a critério do SIM.

**Art. 135.** Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde; Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e outros que venham a ser publicados.

## CAPÍTULO XIV

### INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 136.** As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 5º da Lei Estadual nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996, serão punidas administrativamente, em



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

conformidade com a Lei Federal nº 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. 137.** 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 25.000 (vinte e cinco mil) Unidades de Referência Municipal - URM, 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.

§ 1º 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 econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

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

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

**Art. 138.** Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

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

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela 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. 140.** Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

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

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

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

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

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

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;

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



- c) 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;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 141.** Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - Multa de 100 (cem) a 250 (duzentas e cinquenta) URM:

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- c) aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiças dos continentes, rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multa de 250 (duzentas e cinquenta) a 1000 (hum mil) URM:

- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

- c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;
- e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;
- f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no Exercício de suas funções;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;
- i) 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 à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- n) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- q) 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;



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

r) aos responsáveis pela recepção de produtos de origem animal oriundos de outros Estados sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

III - Multa de 1.000 (hum mil) a 5.000 (cinco mil) URM:

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

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

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

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

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;

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

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 5.000 (cinco mil) a 25.000 (vinte e cinco mil) URM:

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

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

c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou pelo órgão oficial de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal;

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

e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, ou de outras divisões municipais relacionadas no ato da inspeção, no Exercício de suas atribuições;

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

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



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no sim;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

V - Multa de 250 (duzentas e cinquenta) a 25.000 (vinte e cinco mil) URM, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

**Art. 142.** 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. 143.** 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 tampouco o isentam de ação civil e criminal.

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

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

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

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

**Art. 144.** 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 firma responsável.

**Art. 145.** O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

**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 da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Art. 146.** A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 04 (quatro) vias, sendo que a primeira será entregue ao autuado/infrator, a segunda à tesouraria, a terceira remetida ao Coordenador do SIM e a quarta constituirá o próprio talão de infrações.

**Art. 147.** O infrator poderá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Coordenador.

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

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

**Art. 148.** O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 99 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º Quando a repartição Municipal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.

§ 3º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "caput" do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

**Art. 149.** O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

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

**Art. 150.** A responsabilidade dos servidores do SIM, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurada pelo Coordenador do SIM na forma da Lei Municipal nº 486, de 21/08/1995 Dispõe sobre o Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos do Município e dá outras providências e subsidiariamente na Lei nº 10.098, de 03 de fevereiro de 1994 - Estatuto e Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos Cíveis do Estado do Rio Grande do Sul.



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Art. 151.** O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

**Art. 152.** 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 - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - 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. 153.** 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. 154.** Os servidores do SIM, ou de outros órgãos fiscalizadores com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

## CAPÍTULO XV

### DISPOSIÇÕES GERAIS E TRASITÓRIAS

**Art. 155.** É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

**Parágrafo único:** Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, os quais poderão funcionar enquanto se processa a ultimação do registro, desde que isso seja formalmente autorizado pelo SIM.

**Art. 156.** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Parágrafo único:** A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

**Art. 157.** Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

**Art. 158.** Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

**Art. 159.** O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

**Art. 160.** Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.

**Art. 161.** Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, e será baixado as instruções necessárias pela autoridade ou órgão competente, obedecendo à legislação sanitária vigente.

**Art. 162.** Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

**Art. 163.** Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Tenente Portela se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.

**Art. 164.** Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

**Art. 165.** O SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**Parágrafo único.** Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

**Art. 166.** Aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal ou aqueles que já tiverem protocolado os pedidos de registro na data da entrada em vigor deste Decreto será estabelecido pela Inspeção de Produtos de Origem Animal um prazo para as adequações necessárias.

**Art. 167.** Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, com base a Legislação Federal vigente.

**Art. 168.** O SIM por meio de Portaria da Inspeção de Produtos de Origem Animal publicará, sempre que necessário, normas complementares a este Regulamento.

**Art. 169.** Revogam-se as disposições contrárias, especialmente o Decreto Executivo Municipal nº 77-B, de 16 de março de 2015, e as Instruções Normativas nº 001/2016, 002/2016, 003/2016, 004/2016, 005/2016, 006/2016 e 007/2016 exaradas pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 170.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Tenente Portela, 10 de junho de 2016.

**ELIDO JOÃO BALESTRIN**

**Prefeito de Tenente Portela – RS**

Registre-se e Publique-se:

Em 10 de junho de 2016.

Nilson Luiz Rosa Lopes

Secretário Municipal de Administração e Planejamento.



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

---

**ANEXO I**

**REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DE**  
**CERTIDÃO DE LOCALIZAÇÃO DIRIGIDO AO Sr. PREFEITO**  
**MUNICIPAL DE TENENTE PORTELA/RS**

Ilmo Senhor

**Nome do Prefeito Municipal em Atividade**

Prefeito Municipal de Tenente Portela – RS

A Empresa **(nome da empresa)**, CNPJ nº **(CNPJ da empresa)**, Inscrição Estadual nº **(Inscrição Estadual da empresa)**, possuindo o telefone **(telefone para contato)** e o e-mail **(e mail para contato)** solicita ao Senhor a emissão da certidão de localização **(informar a finalidade do projeto)** junto a Prefeitura Municipal de Tenente Portela.

Em **(dia, mês e ano)**.

---

**Responsável legal pela empresa**



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO II**

**REQUERIMENTO DIRIGIDO AO COORDENADOR DO**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

Prezado Senhor

**Méd. Vet.** -----

Coordenador do S.I.M

A Empresa **(nome da empresa)**, CNPJ nº **(CNPJ da empresa)**, Inscrição Estadual nº **(Inscrição Estadual da empresa)**, possuindo o telefone **(telefone para contato)** e o e-mail **(e mail para contato)** solicita a aprovação do projeto de **(informar a finalidade do projeto)** junto ao S.I.M, anexando, para tanto, os documentos necessários.

Em **(dia, mês e ano)**.

\_\_\_\_\_  
**Responsável legal pela empresa**



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO III**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO LAUDO DE**  
**APROVAÇÃO PRÉVIA DE TERRENO**

Ilmo Sr. Chefe do SIM (autoridade maior do SIM)

Eu -----, abaixo assinado, desejando construir um(a) -  
----- (especificação da indústria), na -----  
----- (cidade, município), vem mui respeitosamente requerer a V. S<sup>a</sup> se digne  
vistoriar e a fornecer o laudo de aprovação prévia do terreno para a construção do referido  
estabelecimento industrial.

Nestes termos

Pede Deferimento.

Tenente Portela/RS, -----, de ----- de 20 -----.

-----  
Eu fulano de tal



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO IV

**DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Nome:-----

Endereço Residencial-----

-----  
nº-----, complemento:-----, bairro:-----.

Cidade:----- UF:----- CEP:-----.

Fone:----- Fax:-----

e-mail:-----

Documentos:

RG:----- Órgão Expedidor:-----

CPF:-----

\_\_\_\_\_  
Assinatura



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO V**

**DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.
- 19.
- 20....



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO VI

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Tenente Portela/RS, que ----- é o (a) responsável técnico do estabelecimento -----, situado ----- de propriedade de -----.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

\_\_\_\_\_  
Assinatura / Estabelecimento

\_\_\_\_\_  
Assinatura Responsável Técnico

Tenente Portela, ----- de ----- de 20-----.



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO VII**

**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome:-----

Formação:-----

Endereço:

Endereço Residencial:----- nº-----

Complemento:-----

Bairro:----- Cidade:----- UF:-----

CEP:----- Fone:----- Fax:-----

e-mail:-----

Documentos:

RG:----- Órgão Expedidor:-----

Data: -----/-----/-----

CPF:-----

Registro Profissional:-----

Diplomado pela:-----



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

---

**ANEXO VIII**

**PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

Caso solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado por técnico qualificado.



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

---

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO PARA CONFECCÃO E UTILIZAÇÃO DE ROTULAGENS**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção dos rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao SIM, solicitação conforme artigo 81 do Decreto Municipal do SIM, a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do SIM e leis/decretos anteriores/posteriores.

Tenente Portela/RS, ----- de ----- de 20-----.

---

Assinatura



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

## ANEXO X

### **MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO**

1. Nome da firma interessada no projeto, CNPJ e Inscrição Estadual.
2. Localização do futuro estabelecimento: Rua, CEP, telefone, e-mail e FAX.
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. Cobertura
14. Forros
15. Portas (dimensões e material – especialmente das câmaras frias)
16. Revestimento geral
17. Pavimentação
18. Esquadrias
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
20. Instalações de água
21. Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
22. Pintura geral
23. Custo Provável da obra.

OBS.: Deverá ser detalhado cada item, bem como acrescido de outros, quando necessários.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 20\_\_\_\_  
(Cidade)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Engenheiro responsável  
CREA N° \_\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO XI**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS.**

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
  2. Denominação do estabelecimento.
  3. Localização do estabelecimento.
  4. Categoria do estabelecimento.
  5. Espécie de animais que pretende abater.
  6. Processo de matança.
  7. Velocidade horário máximo de matança.
  8. Capacidade máxima diária do estabelecimento: a) abate; b) de industrialização dos diferentes produtos.
  9. Produtos que pretende fabricar.
  10. Procedência da matéria-prima.
  11. Mercado de consumo.
  12. Número aproximado de empregados.
  13. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transporte a serem empregados.
  14. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
  15. Destino dado as águas servidas, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
  16. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
  17. Separação entra a dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
  18. Telas à prova de moscas nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos produtos comestíveis e não comestíveis.
  19. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
  20. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
  21. Laboratório de controle.
  22. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilha.
  23. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório.
  24. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localizações e equipamentos.
  25. Vestiários e refeitórios para operários.
  26. Informações sobre banheiro e instalações sanitárias.
  27. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
  28. Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento de carcaças dependuradas, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores.
  29. Descrição das salas de máquinas.
  30. Caldeira(s) capacidade compatível com a produção do estabelecimento.
- NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de carne e derivados.
- Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável – CRMV

-----  
Assinatura da Firma



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E  
DERIVADOS**

1. Nome do proprietário ou firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos deferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar.
7. Procedência de matéria-prima.
8. Mercado de consumo.
9. Número aproximado de empregado.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis.
15. Tela à prova de mosca nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas.
16. Natureza dos pisos, material e impermeabilização das paredes.
17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratório de controle.
19. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento dos tanques para salga de queijos.
20. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários.
21. Indicação da existência nas proximidades de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
22. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
23. Descrição da sala de máquinas.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável - CRMV

-----  
Assinatura da Firma



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E  
DERIVADOS**

1. Nome do proprietário ou firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento.
6. Precedência dos ovos.
7. Mercado de consumo.
8. Número aproximado de empregados.
9. Maquinismo e aparelhos a serem instalados: ovoscópio e classificador.
10. Água de abastecimento
11. Destino das águas servidas e dos esgotos das instalações sanitárias.
12. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências.
13. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis.
14. Telas à prova de mosca nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas.
15. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
16. Teto das dependências.
17. Laboratório de controle.
18. Natureza e revestimento das mesas.
19. Vestuários, sanitários e refeitórios para operários.
20. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
21. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
22. Descrição da sala de máquinas.
23. Nota: Os itens deste formulário deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de ovos e derivados.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável - CRMV

-----  
Assinatura da Firma



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS**

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do Estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária de industrialização dos diferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar ou manipular.
7. Procedência de matéria-prima.
8. Mercado de consumo.
9. Número aproximado de empregado.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
15. Tela à prova de mosca nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas.
16. Natureza dos pisos, material de impermeabilização das paredes.
17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratório de controle.
19. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento dos tanques para salga de queijos.
20. Vestiários, Sanitários e refeitórios para operários.
21. Aproveitamento dos resíduos não comestíveis.
22. Indicação da existência nas proximidades de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
23. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores.
24. Descrição da sala de máquinas.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável - CRMV

-----  
Assinatura da Firma



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE MEL E  
DERIVADOS**

01. Razão social do estabelecimento;
02. Localização (endereço completo);
03. Classificação do estabelecimento;
04. Capacidade máxima de recepção diária;
05. Procedência da matéria-prima;
06. Meios de transporte da matéria-prima (tipo de veículo, acondicionamento);
07. Controle da qualidade da matéria-prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises (laboratório da indústria ou terceirizado));
08. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto;
09. Meios de transporte do produto acabado (tipo de veículo, acondicionamento do produto no veículo.);
10. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros, periodicidade e local das análises (laboratório da indústria ou terceirizado));
11. Número de funcionários / sexo;
12. Água de abastecimento: a) procedência e volume da vazão; b) sistema de tratamento (mecanismo utilizado para assegurar o nível de cloração da água e outros); c) controle da qualidade e da cloração da água (provas realizadas, periodicidade); d) reservatórios e suas capacidades;
13. Detalhar máquinas e equipamentos de cada dependência (quanto à natureza, capacidade e finalidade);
14. Descrição pormenorizada do fluxograma de cada produto a ser fabricado desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto acabado (citando a tecnologia de fabricação e todos os equipamentos utilizados);
15. Destino de produtos e matéria-prima condenados;
16. Sistema de higienização/sanitização de instalações, equipamentos e utensílios (detalhar os procedimentos realizados, citando as periodicidades e os tipos de produtos utilizados);
17. Fonte de calor (citar a origem (ex. Caldeira a lenha));
18. Indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades;

**Nota:** os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente. Para elaboração deste memorial recomendasse consultar a legislação vigente e as normas de boas práticas de fabricação.

Local e data -----.

-----  
Assinatura do médico veterinário  
responsável - CRMV

-----  
Assinatura da Firma



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

## ANEXO XII

### FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Tenente Portela/RS, ----- de ----- de 20-----.

-----

Assinatura



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO XIII**

**PEDIDO DE INÍCIO DE ATIVIDADES**

Solicito à Coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal autorização para a Empresa -----  
-----, com registro no CNPJ  
nº-----, situado à Rua -----,  
Bairro-----, dar início às atividades de produção a partir do dia -----  
de----- de 20-----.

Tenente Portela/RS, ----- de ----- de 20-----.

\_\_\_\_\_  
Assinatura





Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

PROCESSO DE FABRICAÇÃO(descrever todas as operações)

AUTENTICAÇÃO

|       |                                                          |                                       |
|-------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Data: | Carimbo e Ass. Do Representante Legal do Estabelecimento | Carimbo e Ass. Do Responsável Técnico |
|       |                                                          |                                       |



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**CONTROLE DE QUALIDADE**

**ESTOCAGEM E TRANSPORTE**

**AUTENTICAÇÃO**

|       |                                                          |                                       |
|-------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Data: | Carimbo e Ass. Do Representante Legal do Estabelecimento | Carimbo e Ass. Do Responsável Técnico |
|-------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO XV**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO**

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural que ---

-----  
é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição  
de produtos do estabelecimento -----

-----situado à -----

----- de propriedade de -----, por ser  
verdade as duas partes assinam e dão fé.

Tenente Portela/RS, ----- de ----- de 20-----.

-----  
Responsável pela coordenação de produção

-----  
Assinatura



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XVI

TERMO DE ADVERTÊNCIA

Ao (s) ----- dia (s) do mês de ----- do ano de -----, no Município de Tenente Portela/RS, eu, ----- pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº -----/----- e em atendimento ao despacho de -----/-----/-----, fl(s) do Processo Administrativo nº ----- de acordo com o DECRETO nº -----/----- notifico que o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº -----/-----, de -----/-----/----- e, em consequência, de acordo com a legislação vigente, impõem ao (a) ----- SIM nº -----, CNPJ -----, CPF -----, situado (a) à -----, nº -----, bairro -----, Município de Tenente Portela/RS, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado e pelo (a) autuado (a).

-----  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, -----, de -----, de -----.

Autuado: -----

Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

## ANEXO XVII

## TERMO DE INTIMAÇÃO

CNPJ/CPF -----, situado (a) à -----  
-----, nº -----, bairro -----,  
Município de Tenente Portela/RS, a satisfazer a (s) seguinte (s) exigências, no prazo de -----  
----- (-----) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO:

O não atendimento desta intimação implicará em continuidade do processo à revelia do (a) interessado (a), conforme as disposições da -----.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) intimado (a) e pela (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

### Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, -----, de ----- de -----.

Intimado: -----

Nome, assinatura e CPF

1ª via – intimado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XVIII

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

Ao (s) ----- dia (s) do mês de ----- do ano de -----, no Município de Tenente Portela/RS, eu, ----- pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº -----/-----, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à) -----  
----- SIM nº -----, CNPJ -----  
-----, CPF -----, situado (a) à -----  
-----, nº -----, bairro -----  
-----, Município de Tenente Portela/RS, como abaixo se descreve:

| PRODUTO | MARCA | DATA DE FABRICAÇÃO | Nº do SIM |
|---------|-------|--------------------|-----------|
|         |       |                    |           |
|         |       |                    |           |
|         |       |                    |           |
|         |       |                    |           |
|         |       |                    |           |

Fabricante: -----, SIM nº-----,  
CNPJ/CPF -----, situado à -----  
----- nº -----, bairro -----,  
Município de Tenente Portela/RS.

Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável pelo estabelecimento para efeito de contra-prova.

Observações: -----.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) interessado (a), na presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

-----  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, -----, de ----- de -----.

Interessado: -----  
Nome, assinatura e CPF

1ª via – interessado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XIX

AUTO DE INFRAÇÃO

Nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

No (s) dia (s) \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no município de Tenente Portela/RS, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº \_\_\_\_\_, verifiquei que o (a) \_\_\_\_\_ S.I.M nº \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado (a) \_\_\_\_\_

nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, município de Tenente Portela/RS, infringiu o disposto nos artigos \_\_\_\_\_ do DECRETO nº \_\_\_\_\_ pela constatação da (s) seguinte (s) irregularidade (s): \_\_\_\_\_

sendo aplicada a multa de \_\_\_\_\_.

Fica o (a) infrator (a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento de serviço de Inspeção Municipal, acompanhado (a) das provas que entender necessárias no prazo de 15 (quinze) dias, como dispõe a LEI nº 2263/2015, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado (a).

Pelo que, lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo (a) autuado (a) e pela (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

Observações: \_\_\_\_\_.

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

Testemunhas:

Nome: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

1ª via – autuado, 2ª via – tesouraria, 3ª via – coordenação do SIM, 4ª via - arquivo



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XX

AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO

Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

No (s) dia (s) \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no município de Tenente Portela/RS, localizado na: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ à (s) \_\_\_\_\_ eu, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, do Serviço de Inspeção Municipal de Tenente Portela/RS, e conforme descrito no AUTO DE INFRAÇÃO Nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ emitido em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_. SIF [ ] SISBI [ ] CISPOA [ ] SIM [ ] presentes as testemunhas abaixo assinadas, [ ] APREENDI e/ou [ ] INUTILIZEI conforme LEI nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, e DECRETO nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ o (s) produto (s) ou item (s) ou animal (s) aqui descritos:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão e/ou Inutilização, em quatro vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

|                              |                                                   |
|------------------------------|---------------------------------------------------|
| Autuante _____<br>Assinatura | Ident. Func. Autuante _____<br>Médico Veterinário |
|------------------------------|---------------------------------------------------|

|                                                                                                                     |                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Testemunhas: 1ª _____<br>Assinatura<br>Nome _____<br><input type="checkbox"/> CPF <input type="checkbox"/> IF _____ | Testemunhas: 2ª _____<br>Assinatura<br>Nome _____<br><input type="checkbox"/> CPF <input type="checkbox"/> IF _____ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                           |                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Identificação do Infrator/Responsável<br>Assinatura _____<br>Nome: _____<br>CPF: _____<br>Endereço: _____ | PLACA DO VEÍCULO (Quando houver) _____<br>DATA DA CIÊNCIA ____/____/____ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XXI

TERMO DE INTERDIÇÃO

Ao (s) ----- dia (s) do mês de ----- do ano de -----, no Município de Tenente Portela/RS, eu, ----- pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº -----/-----, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº -----, decorrente do Auto de Infração nº -----, de -----/-----/----- no estabelecimento -----, situado à ----- nº -----, bairro ----- Município de Tenente Portela/RS, SIM nº -----, CNPJ -----, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma: -----  
-----  
-----  
-----  
-----.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) autuado (a) na presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

-----  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em ----- de ----- de -----.

Autuado: -----  
Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XXII

TERMO DE LIBERAÇÃO

Ao (s) ----- dia (s) do mês de ----- do ano de -----, no Município de Tenente Portela/RS, eu, ----- pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº -----/----- e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº -----, decorrente do Auto de Infração nº -----, de -----/-----/----- no estabelecimento -----

-----, situado à -----  
----- nº -----, bairro ----- Município de Tenente Portela/RS, SIM nº -----, CNPJ -----, procedi a LIBERAÇÃO do (s) bem (s) abaixo relacionado (s) e identificado (s) da seguinte forma: -----  
-----  
-----

Pelo que, lavrei o presente em 4 (quatro) vias, por mim assinado, pelo (a) autuado (a), pelo (s) fiel depositário, na presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

-----  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ----- de ----- de -----.

Autuado: -----

Nome, assinatura, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, ----- de ----- de -----.

Fiel depositário: -----

Nome, assinatura, CPF

Testemunhas:

-----  
Nome, assinatura, CPF

-----  
Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via- processo, 3ª via- fiel depositário, 4ª via – arquivo



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

**ANEXO XXIII**

**TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR**

Ao (s) ----- dia (s) do mês de ----- do ano de -----, no Município de Tenente Portela/RS, eu, ----- pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº -----/----- e em atendimento à determinação do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal contida no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº ----- presente as testemunhas abaixo assinadas, comunico ao (a) -----, situado (a) -----, nº -----, bairro -----, Município de Tenente Portela/RS, que o (s) produto (s) abaixo relacionado (s) está (ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no artigo ----- do DECRETO nº -----/----- sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares: -----

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) autuado (a) e pela (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, -----, de -----, de -----.

Autuado: -----

Nome, assinatura, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XXIV

TERMO DE DESINTERDIÇÃO

Nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ao (s) ----- dia (s) do mês de ----- do ano de -----, no Município de Tenente Portela/RS, eu, ----- pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº -----/----- e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração nº -----, de -----/-----/----- no estabelecimento -----, situado à ----- nº -----, bairro ----- Município de Tenente Portela/RS, SIM nº -----, CNPJ -----, procede a DESINTERDIÇÃO do (s) bem (s) abaixo relacionado (s) e identificado (s) como se descreve: -----  
-----  
-----  
-----.

Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo (a) autuado (a).

-----  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ----- de ----- de -----.

Autuado: -----

Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via- processo, 3ª via – arquivo



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE TENENTE PORTELA  
SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
DEP. DE ASSIST. TÉC., AGROP. E INSP. SANITÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M

ANEXO XXV

**TERMO DE CASSAÇÃO DO REGISTRO NO SIM**

Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

Ao (s) ----- dia (s) do mês de ----- do ano de -----, no Município de Tenente Portela/RS, eu, ----- Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, no exercício da fiscalização de que trata a LEI nº 2263/2015, regulamentada pelo DECRETO nº -----/----- e suas alterações verifiquei que o (a) --  
-----,  
SIM nº -----, CNPJ/CPF -----, situado (a) -----  
----- nº -----,  
bairro -----, Município de Tenente Portela/RS, infringiu o  
disposto no (s) art (s). ----- do DECRETO Nº ----- pela  
constatação da (s) seguinte (s) irregularidade (s): -----  
-----  
-----  
-----,  
sendo aplicada a pena de CASSAÇÃO DO REGISTRO NO SIM.

Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) autuado (a) e pela (s) presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

Observações: -----.

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ----- de ----- de -----.

Autuado: -----

Nome, assinatura, CPF

Testemunhas:

Nome, assinatura, CPF

Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via- processo, 3ª via – arquivo