



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO	1
Decretos	1
Decreto nº 4.035, de 28 de fevereiro de 2023.....	1
Editais	77
Edital nº 17, de 03 de março de 2023.....	77
Edital de Pregão Eletrônico nº 004/2023 – Retificado.....	78
Edital de Pregão Presencial nº 041/2023.....	78
Edital Tomada de Preços 003/2023.....	79
PROARTE	79
Publicações	79
Inexigibilidade de Licitação 003/2023.....	79

PODER EXECUTIVO

DECRETOS

DECRETO Nº 4.035, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2023

O Prefeito do Município de Carlos Barbosa, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal em seu artigo 69, VII, e em conformidade com o art. 5º da Lei Municipal nº 3.464, de 8 de novembro de 2017,

DECRETA:

TÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, no Município de Carlos Barbosa, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de competência da Prefeitura de Carlos Barbosa, nos termos da Lei Federal Nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal Nº 3.464 de 8 de novembro de 2017, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura de Carlos Barbosa.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

em todo o território do Município de Carlos Barbosa, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, o pescado e seus derivados, e os produtos de abelhas e seus derivados.

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

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

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

II - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

IV - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

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

VI - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos comestíveis de origem animal, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do terreno e registro prévio ao Serviço de Inspeção Municipal de seus projetos e produtos, onde, para efeitos sinérgicos, o SIM estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

§ 1º Ficam isentos de registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Carlos Barbosa terá sua atuação limitada a estabelecimentos com área construída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) de área industrial, sem contabilizar os anexos, tais como currais, almoxarifados, vestiários, escritórios, sanitários e escritórios. Este limite será observado na ocasião da adesão ao SIM, sendo admitido estabelecimentos com áreas maiores pelo crescimento orgânico após adesão ao SIM de Carlos Barbosa.

Art. 6º Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este Regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas neste Decreto, normatizações relacionadas, não excluindo sua responsabilização civil e criminal.

Art. 7º Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte são aqueles atendidos pela Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras, como a Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017 e suas alterações ou legislações que vierem a substituí-las, podendo estes terem tratamento diferenciado.

CAPÍTULO II CONCEITOS

Art. 8º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal: análise efetuada em laboratório designado pelo SIM em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

IV - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

VI - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VII - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação, destinando para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

VIII - descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

IX - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XI - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XII - espécies de açougue: são os bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XIII - estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, o pescado e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

XIV - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XV - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XVI - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XVII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ;

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

XIX - produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

XX - programas de autocontrole - PACs: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXI - qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXII - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXIII - recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura relativas a produtos de origem animal;

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

XXV - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável no parâmetro microbiológico;
e

XXVI - Serviço de Inspeção Municipal - SIM: unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal da Agricultura, que constitui a representação do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III

ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 9º Ficará a cargo do Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º e 4º deste Decreto.

Art. 10. O cargo de Diretor do SIM será exercido por Médico-Veterinário efetivo.

Parágrafo único. O Diretor do SIM deverá promover ações de educação sanitária e ações de combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes, punitivas, conscientizando a população, e principalmente os comerciantes de alimentos de origem animal, quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor efetivo, lotado na Secretaria Municipal da Agricultura, com formação em Medicina-Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Diretor do SIM.

§ 1º Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

§ 2º Os servidores do SIM deverão estar devidamente identificados, no exercício de suas funções.

Art. 12. A infraestrutura do SIM deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF-RS ou SISBI-POA que exige as seguintes condições:

I - recursos humanos: médico(s)-veterinário(s) concursado(s) e auxiliar(es) de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Serviço, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - para o cálculo do número de funcionários, médicos-veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento: o número de estabelecimentos, o volume de produção, a natureza e risco intrínseco dos produtos e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento;

III - estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

administrativo para as atividades de inspeção;

IV - sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e frequência de abates mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

V - os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner; e

VI - veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

Art. 13. A Secretaria Municipal da Agricultura, ao qual o SIM está vinculado deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange os estabelecimentos de:

I - de carnes e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de pescado e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados; e

VI - de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal.

§ 1º A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

§ 3º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de esclarecimento dos produtores, principalmente quando o fornecimento tiver caráter de continuidade.

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

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

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

I - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

§ 3º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico de pescado; e

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

§ 3º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE FRACIONAMENTO OU PROCESSAMENTO

Art. 20. Os estabelecimentos de fracionamento ou processamento são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espotejamento, fatiamento, ralagem, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

TÍTULO III DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 21. Todo estabelecimento com processamento de produtos de origem animal, conforme descritos no Art. 4º deste Decreto, deverá possuir registro no Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 22. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM, estabelecerá as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991 e/ou a Lei nº 13.921, de 2012, em suas normas regulamentadoras, assim como as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

CAPÍTULO I DA IMPLANTAÇÃO

Art. 23. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas conforme legislação municipal e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 24. A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 25. Os estabelecimentos poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo SIM e que não haja comunicação direta com a residência.

Art. 26. A autorização para o funcionamento de estabelecimentos que desejam produzir e/ou industrializar produtos de origem animal somente poderá ser concedida, depois de autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 27. Não será concedido registro ao estabelecimento destinado a produção de alimentos de origem animal, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 28. Para o registro de estabelecimentos junto ao SIM é necessário atender as normas exigidas nas etapas de aprovação do estabelecimento. A solicitação de registro deverá ser encaminhada ao protocolo geral da Prefeitura de Carlos Barbosa, conforme a finalidade do requerente.

Art. 29. O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 30. Para solicitar vistoria na área, apresentar requisição ao SIM, solicitando vistoria do terreno/edificação para emissão de parecer de inspeção do terreno/edificação.

Art. 31. Na avaliação do terreno/edificação serão observados os seguintes critérios:

I - terreno seco, preferencialmente sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações;

II - afastado de fontes poluidoras de qualquer natureza;

III - facilidade de acesso;

IV - facilidade de fornecimento de água potável, energia elétrica e meios de comunicação;

V - facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais; e

VI - facilidade na delimitação da área.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 32. Após a emissão de parecer de inspeção do terreno/edificação favorável, o requerente poderá dar início ao processo de registro do estabelecimento.

CAPÍTULO II

DA ANÁLISE E APROVAÇÃO DOS PROJETOS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 33. Após a aprovação do terreno/edificação o estabelecimento deverá anexar os seguintes documentos e encaminhar ao SIM através do Protocolo Geral da Prefeitura de Carlos Barbosa, solicitando o registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal:

I - requerimento ao Diretor do SIM para solicitação de registro;

II - requerimento ao Diretor do SIM, para solicitação de análise do projeto, esta petição deve informar a natureza dos produtos e a quantidade que pretende produzir;

III - plantas de situação e localização com escala mínima de 1/100 ou 1/50;

IV - plantas das fachadas que possuírem aberturas, indicando a altura das mesmas em relação ao piso com escala mínima de 1/50;

V - planta com cortes das salas de abate, produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/50;

VI - projeto hidrossanitário com identificação da localização da captação e armazenamento de água do abastecimento, pontos de distribuição e pontos de escoamento das águas residuais;

VII - planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/50;

VIII - planta baixa com leiaute dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção (recepção de matéria-prima, processamento e expedição de produtos prontos), com escala mínima de 1/50;

IX - memorial descritivo da construção, com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica, contendo informações detalhadas da obra, especialmente pés-direitos das dependências, materiais previstos; e

X - memorial econômico-sanitário descrevendo as atividades pretendidas, incluindo o número e a espécie de animais que pretenda abater e/ou a quantidade e a natureza dos produtos a serem processados.

Parágrafo único. O fluxograma de produção poderá ser entregue inserido no memorial econômico-sanitário ou como anexo deste, mencionando as seções pelas quais as matérias-primas percorrerão desde a recepção até a obtenção do produto final.

Art. 34. Para fins de análise e aprovação no Serviço de Inspeção Municipal os projetos deverão ser



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

encaminhados em duas vias físicas.

Parágrafo único. Uma via permanecerá arquivada no SIM, e outra via será devolvida ao requerente, com as devidas aprovações ou justificativas das reprovações ou ainda eventuais ressalvas.

Art. 35. A análise do projeto realizada pelo SIM considera a conformidade do projeto com a legislação sanitária e normas técnicas municipais de instalações e equipamentos de estabelecimentos de origem animal.

Parágrafo único. A análise dos projetos pelo SIM visa os aspectos sanitários e tecnológicos na industrialização de produtos de origem animal e sua aprovação não isenta o estabelecimento de aprovação em outros órgãos oficiais.

Art. 36. Após a aprovação do projeto no Serviço de Inspeção Municipal o projeto receberá um carimbo com a palavra "APROVADO".

Art. 37. Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente, outras plantas do estabelecimento para análise.

Art. 38. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro/reforma.

CAPÍTULO III

DO TÍTULO DE REGISTRO E AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO

Art. 39. Após a aprovação do projeto e/ou concomitante à aprovação do mesmo, o estabelecimento deverá encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal os seguintes documentos, complementares ao processo de registro do estabelecimento:

I - termo de responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

II - termo de livre acesso;

III - licença ambiental ou isenção desta expedida pelo órgão competente;

IV - poderá ser exigido, sempre que necessário, de acordo com o volume de produção, que o requerente apresente Responsável Técnico de nível de ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

a) os estabelecimentos em processo de adesão ao sistema de equivalência à inspeção estadual ou federal, obrigatoriamente terão de contar com Responsável Técnico;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

b) o SIM deverá ser comunicado sempre que houver substituição do profissional de que trata o *caput*.

V - laudo de potabilidade da água, de acordo com o anexo I, tabela de padrão bacteriológico da água para consumo humano, da Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 ou a legislação que vier a alterá-la ou substituí-la, para o início das atividades;

VI - cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação do proprietário do estabelecimento;

VII - certificado de higienização e desinfecção do(s) reservatório(s) de água para o início das atividades;

VIII - cópia da documentação do(s) responsável(is) legal(is) pelo estabelecimento (RG e CPF);

IX - comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;

X - cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, quando couber;

XI - comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão de Produtor, quando couber;

XII - cópia do Alvará Sanitário (ou documento equivalente) dos veículos utilizados para transporte dos produtos de origem animal;

XIII - alvará de localização, quando couber; e

XIV - Manual de Boas Práticas ou Programas de Autocontrole - PACs no prazo de 3 (três) anos, prorrogável por igual período mediante solicitação expressa dirigida ao SIM e posterior aprovação pelo referido órgão.

Art. 40. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, previsto no artigo anterior, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs:

I - água de abastecimento;

II - controle de temperaturas, aferição e calibração de termômetros,

III - procedimentos Padrões de Higiene Operacional – PPHO, incluindo controle de águas residuais;

IV - saúde, higiene, apresentação e treinamento dos trabalhadores;

V - controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos fabricados;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

VI - controle integrado pragas; e

VII - abate humanitário (para abatedouro frigorífico).

Art. 41. Para a obtenção do Título de Registro as planilhas de autocontrole relativas aos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, deverão estar implantadas.

Art. 42. Os estabelecimentos poderão adicionar em seus Manuais de BPF outros POPs além dos previstos.

Parágrafo único. Estabelecimentos que aderirem ao SISBI-POA deverão implantar os programas de autocontrole conforme legislação específica do Ministério da Agricultura para a adesão.

Art. 43. O Manual de BPF e os POPs deverão ser datados e assinados pelo Responsável Legal (proprietário) e pelo Responsável Técnico, quando couber.

§ 1º Os funcionários devem ser capacitados para implementação do Manual de BPF e para a execução dos POPs.

§ 2º Todos os documentos devem estar acessíveis aos funcionários responsáveis pela execução e aos responsáveis pelo monitoramento, verificação e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Todos os documentos, dentro do prazo de validade, deverão permanecer na empresa, atualizados e à disposição do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 44. O estabelecimento registrado no SIM receberá um número de registro, que terá três algarismos, que representará o estabelecimento perante o Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O número de registro obedecerá à seriação própria, um para cada estabelecimento, fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 45. O Título de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal será o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

§ 1º No Título de Registro constará o número do registro, nome(s) do(s) responsável(is) legal(is), CPF do(s) responsável(is) legal(is), razão social, número no CNPJ se for o caso, classificação do estabelecimento e a localização.

§ 2º O Título de Registro deverá ser assinado pelo Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 46. As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo SIM.

Art. 47. Poderá ser deferida a concessão de Registro com ressalvas, que deverão ser atendidas pelos estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente e/ou que ainda não implantaram as Boas Práticas de Fabricação.

§ 1º Até a data da conclusão de demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I - nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II - não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos; e

III - as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o estabelecimento ficará sujeito as penalidades dispostas neste Decreto, inclusive o cancelamento do Título de Registro.

Art. 48. Depois de deferido, compete ao SIM instalar a inspeção no estabelecimento.

Art. 49. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência do Serviço de Inspeção, SUSAF-RS ou SISBI-POA e, a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno ao sistema equivalente.

Art. 50. O estabelecimento que não realizar atividades dentro do período de um ano terá seu registro cancelado.

CAPÍTULO IV DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 51. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, a solicitação de análise e aprovação deve ser acompanhada pelos seguintes documentos conforme o caso:

§ 1º Reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

I - requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Diretor do SIM, no qual solicita análise e aprovação do projeto;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

II - memorial descritivo da construção;

III - cronograma de execução das obras;

IV - planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/50, caso seja alterado pela modificação solicitada;

V - planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala mínima de 1/50, caso este seja alterado pela modificação solicitada; e

VI - fluxograma de produção, caso este seja alterado pela modificação solicitada.

§ 2º Reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem parte estrutural do estabelecimento:

I - requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Diretor do SIM, no qual solicita análise e aprovação do projeto;

II - memorial descritivo da construção;

III - cronograma de execução das obras;

IV - planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/50, caso este seja alterado pela modificação solicitada; e

V - fluxograma de produção, caso este seja alterado pela modificação solicitada.

Art. 52. O início das reformas somente pode ocorrer após aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO V

DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL, DO CANCELAMENTO VOLUNTÁRIO DE REGISTRO, DA TRANSFERÊNCIA E DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DAS ATIVIDADES

Art. 53. A alteração da razão social ou o cancelamento voluntário do registro deverá ser encaminhada através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

Seção I

Da alteração de razão social

Art. 54. Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

documentos:

I - requerimento ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal;

II - termo de compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III - contrato social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

IV - contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda; e

V - laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.

Art. 55. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, e autorização do cessionário sob estrito controle e fiscalização local.

Seção II

Do cancelamento voluntário de registro

Art. 56. Os processos de solicitação de cancelamento de registro devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal; e

II - termo de encerramento de atividades, onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a fabricação de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente.

§ 1º Cancelado o registro o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal deve verificar a real interrupção das atividades industriais, com visitas periódicas, que poderão cessar quando constatada a retirada de equipamentos, que inviabilizem a produção.

Seção III

Da transferência de registro

Art. 57. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

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

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

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

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

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

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

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) notificações; e
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza.

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 58. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 59. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Seção IV

Da suspensão temporária de atividades



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 60. Os estabelecimentos registrados no SIM poderão solicitar suspensão temporária das atividades.

Art. 61. Toda e qualquer interrupção de atividade, independentemente do período, deverá ser comunicada ao SIM de forma documental, bem como a retomada da mesma.

Art. 62. A suspensão temporária será concedida pelo período máximo de um ano, prorrogável por igual período.

§ 1º O estabelecimento deverá solicitar formalmente o retorno às atividades, o cancelamento do registro ou novo período de prorrogação dentro da vigência da suspensão concedida.

§ 2º Caso não haja a comunicação formal conforme descrito no parágrafo anterior o estabelecimento terá seu registro cancelado automaticamente.

§ 3º No caso de cancelamento do registro, deverá ser inutilizada a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Seção I Da localização e situação

Art. 63. A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevendo eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§ 1º Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

§ 2º A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar, principalmente, problemas de poluição.

Art. 64. As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o escoamento das águas. A critério do SIM pode ser utilizada brita, desde que as áreas de circulação de pessoas ao redor do estabelecimento sejam pavimentadas.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 65. A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas não autorizadas.

Art. 66. Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

Art. 67. A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produtos e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

Art. 68. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Seção II

Das características gerais de instalações

Art. 69. A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 70. A barreira sanitária, sempre coberta, disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido. Também deverá dispor de pia com torneira que não utilize o fechamento manual, sabão líquido inodoro e papel toalha de primeiro uso, devendo estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria, e dispor de material educativo orientando na correta higienização de botas e mãos.

Art. 71. O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção às canaletas para uma perfeita drenagem. Será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.

Parágrafo único. O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

Art. 72. Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões. Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira.

§ 1º A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

§ 2º O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estarem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

Art. 73. O pé-direito deverá ser suficiente nas diversas dependências, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças.

Art. 74. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros), preferencialmente, ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização. Recomenda-se o uso de cantoneiras para anular os cantos “vivos” de pilares e paredes.

Art. 75. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Parágrafo único. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para permanecerem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 76. As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras o pé-direito recomendado será de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), variando conforme a finalidade para a qual será utilizada ou à critério do SIM.

Art. 77. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza e ficarão preferencialmente a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 78. No teto serão usados materiais impermeáveis, lisos e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou a critério do SIM.

Art. 79. Os corredores deverão ter largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

Seção III

Das considerações gerais dos equipamentos

Art. 80. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

Art. 81. O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira, exceto na sala de maturação de queijos e na sala de cura de embutidos.

Art. 82. Não será permitido o uso de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências dos estabelecimentos e seus anexos, exceto para uso na dessoragem dos queijos, devendo ser estes constituídos de material próprio para esta finalidade.

Art. 83. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, porosidades e soldas salientes. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 84. Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem os operar acima de suas capacidades.

Art. 85. A trilhagem aérea, quando existente, deverá ser metálica e deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura, assim como a distância das paredes deve ser suficiente para evitar o contato das carcaças ou parte delas com as paredes. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PRODUTOS

Art. 86. O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade do estabelecimento.

Art. 87. Quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas com piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior. As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

Art. 88. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou em isopainéis metálicos. Em qualquer dos casos deverão ter adequado isolamento térmico. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto. Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

§ 1º De acordo com a quantidade de matéria-prima e produto pronto, tolera-se, mediante aprovação do SIM, o uso das mesmas câmaras para recebimento e estocagem de produtos prontos e matérias-primas desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

§ 2º Poderá, a critério do SIM, ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico para refrigeração de câmara, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atendam a temperatura exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 89. É obrigatória a instalação de sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura adequada.

Art. 90. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e segurança.

Art. 91. A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado, e de estrados plásticos ou galvanizados.

Art. 92. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Art. 93. Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

Art. 94. Independente da fonte da água de abastecimento o estabelecimento deverá possuir clorador, preferencialmente automático, será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água.

Art. 95. Os reservatórios de água deverão permanecer sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior ou outra fonte de contaminação, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

Art. 96. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas ou outro material aprovado pelo SIM, de preferência basculantes e com vidros claros.

Art. 97. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED, observando-se um mínimo de intensidade luminosa suficiente para desempenho das atividades produtivas e de inspeção no estabelecimento. Sugere-se 300 (trezentos) lux nas áreas de manipulação, 500 (quinhentos) lux nas áreas de inspeção e de 100 (cem) lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Art. 98. Exaustores poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação satisfatória do ar.

Art. 99. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Art. 100. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente, através de parede, da área das privadas e mictórios, sendo providos de armários individuais em número suficiente.

Art. 101. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco” e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

§ 1º Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras, preferencialmente de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro, e papel toalha de primeiro uso.

§ 2º Os estabelecimentos com até seis trabalhadores, poderão ser dispensados de instalações separadas por gênero.

§ 3º Os estabelecimentos operados apenas por membros de uma família, poderão ser dispensados de instalações separadas por gênero.

Art. 102. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Art. 103. O almoxarifado terá área compatível com as necessidades da indústria e com acesso independente da indústria, podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material, sendo usado para depósito de matérias-primas, ingredientes e condimentos, adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores, etc.

Art. 104. O depósito de produtos químicos usados para limpeza e desinfecção das dependências da indústria, se estiver abrigado no almoxarifado deve ser separado fisicamente do mesmo, sendo que neste local serão depositados produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, além de graxas lubrificantes e peças de reposição de máquinas.

Art. 105. O refeitório, quando existente, deverá ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários, proibindo-se as refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

Art. 106. Recomenda-se a instalação de lavanderia, para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

Art. 107. O escritório deverá estar localizado preferencialmente fora do setor industrial.

Art. 108. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou isenção do licenciamento amparada na legislação.

Art. 109. A existência de varejo na mesma área do estabelecimento implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro do estabelecimento no SIM. As atividades e os acessos deverão ser preferencialmente independentes, recomendando-se que, quando houver a comunicação interna do varejo com a indústria, esta seja feita através de óculo.

CAPÍTULO III DOS MANIPULADORES

Art. 110. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º Os manipuladores deverão utilizar uniforme de cor clara, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro ou touca e botas. Trabalhadores que trabalhem exclusivamente em dependências secas, poderão a juízo do SIM, ser autorizados a substituir botas por calçados fechados,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

brancos e laváveis.

§ 2º Em algumas atividades poderá ser exigido uso de avental impermeável.

§ 3º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas usadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

§ 4º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 111. Os manipuladores deverão ser treinados quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

Art. 112. Será obrigatória a fiel observância de hábitos higiênicos do pessoal, sendo exigido que os trabalhadores lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, e na saída dos sanitários e quando necessário durante a manipulação, e:

I - é vedado fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento;

II - é vedado ter adornos nos pulsos ou nas mãos, incluindo esmalte, ou pingentes que ultrapassem a proteção da cabeça;

III - todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO IV DO TRANSPORTE

Art. 113. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO V DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I Das condições de higiene

Art. 114. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 115. Todos os estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Carlos Barbosa deverão seguir a Portaria do MAPA Nº 368, de 04 de setembro de 1997, suas alterações e atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

Art. 116. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

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

Art. 117. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Art. 118. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal

Art. 119. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de higienização.

§ 1º Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente e serem permitidos para uso em indústria de alimentos.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável.

§ 3º As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 120. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas ou alguma das etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

§ 1º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações clínicas, no manipulador, que ponham em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de suas atividades.

§ 2º O SIM poderá solicitar comprovação médica atualizada, sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possa sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

Art. 121. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 122. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão usar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, touca ou outro equipamento que impeça a queda de cabelos durante as atividades e, botas ou outro calçado apropriado em perfeito estado de higiene e conservação, os quais deverão ser guardados em local próprio.

§ 1º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 2º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 123. O pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis deve realizar a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados.

Parágrafo único. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção.

Art. 124. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 125. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 126. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 127. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e de maneira que impeça contaminações de qualquer natureza.

Art. 128. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

ou produtos não comestíveis, desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 129. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas de maneira autônoma, sem a necessidade de contratação de empresa habilitada, desde que comprovem a eficácia do controle e apresentem laudo/certificado de controle de pragas assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 3º Quando utilizado o controle químico no interior do estabelecimento, este deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 4º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

Art. 130. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 131. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 132. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 133. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 134. Deve ser proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 135. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização, sem angulosidades ou frestas.

Art. 136. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 137. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação incluindo a prevenção de águas residuais.

Seção II

Das obrigações dos estabelecimentos

Art. 138. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo SIM;

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM:

a) especificamente o mapa de recepção de matéria-prima e de produção, deverá ser fornecido rotineiramente pelo estabelecimento até o quinto dia de cada mês subsequente ao transcorrido ou sempre que solicitado.

V - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade, remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VI - arcar com o custo das análises fiscais solicitadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

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

IX - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado;

X - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XI - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

XIII - dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

- a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
- b) adulteração.

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

XV - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de higiene e manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVI - disponibilizar local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações, quando necessário;

XVII - comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) com antecedência de, no mínimo, um dia útil, a pretensão de realizar atividades não rotineiras, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção periódica;

c) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

d) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

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

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque com documento comprobatório entregue ao SIM.

Art. 139. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole não precisam se limitar ao disposto neste Decreto.

§ 2º Para estabelecimentos que desejarem adesão ao SISBI-POA, será necessária a implantação dos seguintes programas de autocontrole:

I - manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);

II - água de abastecimento;

III - controle integrado de pragas;

IV - programa de higiene industrial e operacional;

V - higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

VI - procedimentos sanitários operacionais;

VII - controle da matéria-prima;

VIII - controle de temperaturas;

IX - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

X - análises laboratoriais;

XI - controle de formulação de produtos e combate à fraude;

XII - rastreabilidade e recolhimento;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

XIII - bem-estar animal; e

XIV - identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

§ 3º Os incisos XIII e XIV do parágrafo anterior são exigidos em estabelecimentos de inspeção permanente.

§ 4º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 140. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

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

Art. 141. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 142. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - estejam regularmente registrados;

II - não representem risco à saúde pública;

III - não tenham sido adulterados;

IV - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição, quando couber; e

V - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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

Art. 143. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Carlos Barbosa, estarão sujeitos às seguintes condições:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

I - os estabelecimentos deverão seguir as normas técnicas municipais vigentes, suas alterações e atualizações específicas para sua classificação e capacidade de funcionamento;

II - os animais, seus produtos e matérias-primas deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;

III - a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação - BPF;

IV - os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento e demais produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente;

V - as matérias-primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica;

VI - a matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme norma técnica específica;

VII - as matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou superior da equivalência estabelecida;

VIII - é proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos; e

IX - todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E SUA PERIODICIDADE

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 144. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos; e

XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 145. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária ante e *post mortem*



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la e demais legislações pertinentes, específicas para cada espécie.

Art. 146. A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente.

Parágrafo único. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo.

Art. 147. O SIM durante a fiscalização no estabelecimento pode coletar amostras para as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 148. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos devem atender ao disposto no Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, e em legislações complementares e específicas.

Art. 149. Os produtos de origem animal podem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 2º É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua inutilização ou aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

Art. 150. Nas distribuidoras, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção será sempre em caráter complementar à fiscalização sanitária local realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 151. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua inutilização devendo a mesma ser comprovada através de documentação entregue ao Serviço de Inspeção



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Municipal.

Art. 152. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - a presença de produtos de origem animal sem registro no órgão de inspeção sanitária competente ou em desconformidade com o âmbito de comercialização da esfera de inspeção.

Art. 153. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II DA PERIODICIDADE DA INSPEÇÃO

Art. 154. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, nos termos do disposto no inc. I do art. 4º.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização em estabelecimentos com atividades citadas no art. 4º, incisos II ao VI. A frequência de inspeção periódica será no mínimo quinzenal, e preferencialmente semanal.

I - tratando-se de estabelecimentos que rotineiramente não tenham produção todas as semanas, o SIM fica desobrigado de vistoria nas semanas sem atividade de produção.

Art. 155. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

TÍTULO VI

DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 156. Todo produto de origem animal comestível produzido em estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, deve ser registrado neste órgão.

Parágrafo único. O registro de produtos comestíveis será concedido mediante aprovação da formulação e do processo de fabricação do produto e do croqui do rótulo.

Art. 157. A solicitação de registro de produtos, alteração de processo de fabricação, ou alteração de composição do produto deve ser encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal, acompanhada dos seguintes documentos:

I - ofício de petição de registro de produto e rótulo;

II - memorial descritivo do produto;

III - croqui do rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo;

IV - fichas técnicas dos ingredientes compostos; e

V - tabela nutricional do produto pronto.

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

§ 2º Recomenda-se que os itens I, II e III sejam encaminhados em duas vias para que retorne ao estabelecimento uma cópia com carimbo de aprovação ou reprovação, com as devidas justificativas e/ou



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

ressalvas.

Art. 158. O registro dos produtos será identificado por números sequenciais, de cada estabelecimento, composto por dois algarismos seguido de barra (/) e o número do estabelecimento.

Parágrafo único. produtos que tenham idêntica formulação e processo de fabricação, mesmo com apresentações diferentes em termos de quantidade por unidade de embalagem, manterão o mesmo número de registro.

Art. 159. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto; e

II - os interesses dos consumidores.

§ 2º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 160. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 161. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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

Art. 162. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação da atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 163. O registro do produto poderá ser suspenso temporariamente ou cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e/ou mediante solicitação do estabelecimento.

Art. 164. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

§ 1º Poderá ser aceito, a juízo do SIM, a utilização de hortaliças in natura como ingrediente dos produtos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

§ 2º O preparo das hortaliças poderá ser realizado na sala de processamento desde que não seja realizado concomitantemente à fabricação dos produtos.

§ 3º As hortaliças higienizadas deverão ser armazenadas em recipientes identificados, contendo a data de higienização das mesmas.

§ 4º Os estabelecimentos poderão possuir sala específica para o preparo de ingredientes in natura.

Art. 165. Qualquer produto e derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 166. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente.

Art. 167. A empresa que optar pelo cancelamento ou suspensão do produto deverá encaminhar ao SIM a solicitação formal de cancelamento ou suspensão de produto.

§ 1º Nos casos de produtos suspensos, se houver o interesse do estabelecimento em reativar sua produção, o estabelecimento deverá solicitar formalmente ao SIM autorização para reativação da fabricação do produto. Suspensões de produtos que perdurem um ano ou mais serão tratadas como cancelamentos de produtos.

§ 2º Uma vez cancelado o produto, não poderá ser realizada a reativação da fabricação do produto, devendo, caso seja de interesse da empresa, realizar novo registro do produto para o retorno da fabricação, podendo a juízo do SIM, não havendo alteração do nome do produto a manutenção do número de registro primitivo.

Art. 168. Os estabelecimentos não poderão fabricar produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os testes de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, deverão ser comunicados ao SIM, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e destinação dos produtos em teste. Os produtos em teste não poderão ser comercializados.

Art. 169. A totalidade dos produtos, fórmulas e processos de fabricação dos produtos de origem animal devem atender o presente Regulamento.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 170. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 171. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 172. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 173. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

Art. 174. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 175. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Art. 176. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente, no caso das empresas registradas no SIM A análise e aprovação do rótulo participam do processo de registro do produto.

Parágrafo único. Cabe ao estabelecimento fabricante, registrado no SIM, o atendimento à legislação vigente nos aspectos de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

Art. 177. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 178. Para a confecção dos rótulos as empresas deverão seguir obrigatoriamente todas as legislações vigentes que tratam sobre esse tema, suas alterações e atualizações, bem como as determinações dos



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

órgãos normatizadores, como o MAPA, ANVISA, INMETRO, entre outros.

§ 1º No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Resolução nº 01, de 09/janeiro/2003, do MAPA, ou legislação que a suceda.

§ 2º No caso de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) esta nomenclatura será obedecida.

§ 3º Os estabelecimentos que não seguirem as normas de rotulagem estarão sujeitos a serem autuados pelos órgãos normatizadores das legislações vigentes e pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º É de responsabilidade da empresa e do seu responsável técnico manterem seus rótulos atualizados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 179. Os rótulos obrigatoriamente devem informar:

I - nome verdadeiro do produto, em caracteres destacados, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado as operações de acondicionamento quando for o caso;

IV - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

V - carimbo oficial de Sistema de Equivalência, se for o caso;

VI - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VII - localização do estabelecimento, especificando o endereço, o município e o estado. Os estabelecimentos localizados em área rural deverão declarar a localidade;

VIII - marca comercial do produto;

IX - indicação de lote, datas de fabricação e de expiração da validade:

a) as datas deverão informar o dia, mês e ano, expresso em algarismos arábicos, o mês pode ser indicado com letras, com o nome inteiro do mês ou abreviado pelas três primeiras letras;

b) o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val.: ...", "venc: ...", "vence...", "vencimento..." ou "vto: ...";



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

c) o rótulo de alimento que possa se alterar após abertas suas embalagens, deve informar o consumidor desta condição, podendo ter uma segunda data de validade após abertura das embalagens;

d) em particular, para os produtos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, podendo ser utilizadas as seguintes expressões:

1. "validade a -18°C (freezer):";
2. "validade a -4°C (congelador):"; ou
3. "validade a 4°C (refrigerador):".

e) as expressões da alínea "b" deverão ser acompanhadas de: prazo de validade ou uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia, mês e ano;

f) a identificação do lote será determinada em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador, podendo ser indicado pela expressão "lote" ou pela letra "L".

X - relação de ingredientes, em ordem decrescente de presença no produto, precedida da expressão "Ingredientes:" ou "Ingr.:". Os produtos com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru, ovos) estão dispensados de relacionar o ingrediente:

- a) a lista de ingredientes deverá apresentá-los em ordem decrescente da presença no produto;
- b) quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- c) quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;
- d) a água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes; não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

e) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: “em proporção variável”.

XI - os aditivos deverão ser declarados, fazendo parte da lista de ingredientes, devendo constar:

a) a função principal do aditivo no produto;

b) seu nome completo e seu número INS (Sistema Internacional de Numeração);

c) quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, deve ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função; e

d) os aditivos alimentares serão declarados após os ingredientes.

XII - a especificação “Indústria Brasileira”;

XIII - a expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;

XIV - a expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão “Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob o nº ...”, ou resumidamente “Reg. no SIM sob nº ...”;

XVI - instruções sobre a conservação do produto;

XVII - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

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

XIX - o número da firma no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou número do talão de produtor;

XX - informação da presença ou ausência de glúten;

XXI - informações nutricionais, seguindo a Resolução RDC nº 360, de 30 de dezembro de 2003, da ANVISA; os rótulos de carnes in natura, não necessitam declaração da informação nutricional;

XXII - informação “Contém Gordura Vegetal”, se for o caso;

XXIII - informação da presença de substâncias que acentuam o sabor através da expressão: “Contém substâncias que estimulam o sabor”,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

XXIV - informação de presença de alergênicos, se for o caso;

XXV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário; e

XXVI - no que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

a) carne de aves e seus miúdos crus, Resolução 13, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA: na rotulagem de carnes de aves e seus miúdos crus, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões: “este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru pode causar danos à saúde”, “mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas”, “mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru” e “consuma somente após cozido, frito ou assado completamente”;

b) leite e derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem;

c) ovos, Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA: na rotulagem dos ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões: “O consumo deste alimento cru ou malcozido pode causar danos à saúde” e “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”. Estas expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1 mm (um milímetro). Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam;

d) pescado, Instrução Normativa nº 53, de 01 de setembro de 2020: na rotulagem de pescados e derivados deve haver identificação com a denominação comum da espécie, para espécies das famílias Salmonidae e Gadidae, além do nome comum, deve ser incluído o nome científico da espécie.

XXVII - outras determinações determinadas por Lei ou Regulamento.

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

§ 2º Quando houver apenas o processo de fracionamento ou de embalagem do produto, deve constar a expressão “Fabricado por” ou “Embalado por”, respectivamente.

§ 3º Nos casos de que trata o parágrafo segundo, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios técnicos aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 180. Os rótulos de produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal não devem:

I - utilizar vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto;

II - atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

III - destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produto de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

IV - ressalte a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os produtos com tecnologia de fabricação semelhante; ou

V - indique que o produto possui propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 1º As denominações geográficas de um país de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de produtos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro ou equívoco.

§ 2º Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

§ 3º Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão.

§ 4º São proibidas denominações, declarações, palavras, símbolos, desenhos ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, às denominações impróprias.

§ 5º A rotulagem dos produtos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, sendo expressamente proibida a saída de produtos sem identificação ou de rótulos para serem aplicados nos produtos, em outro local.

CAPÍTULO IV DA CARIMBAGEM



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 181. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria Municipal da Agricultura de Carlos Barbosa.

Art. 182. Os carimbos devem ser colocados em destaque nos rótulos, etiquetas e/ou produtos, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 183. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Regulamento.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a palavra "INSPECIONADO" na borda interna, do semicírculo superior, acompanhando a curvatura;

II - a expressão "SIM – Carlos Barbosa" na borda interna, do semicírculo inferior, acompanhando a curvatura;

III - o número de registro do estabelecimento, em fonte mais encorpada, colocado horizontalmente e centralizado.

§ 2º As iniciais SIM significam "Serviço de Inspeção Municipal".

Art. 184. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Regulamento, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma o tipo e o corpo de letra. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 185. Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO I:

a) dimensões: 5,0 cm (cinco centímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

II - MODELO II:

a) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

b) forma: circular;

c) uso: para embalagens, selos etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne e embalagens de miúdos. Utilizado também em rótulos de produtos lácteos, pescado, ovos e mel. Usado para embalagens com massa superior a dois quilogramas.

III - MODELO III:

a) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetro) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) uso: para embalagens, selos etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne e embalagens de miúdos. Utilizado também em rótulos de produtos lácteos, pescado, ovos e mel. Usado para embalagens com massa de dois quilogramas ou menos.

Art. 186. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 187. Todos os produtos de origem animal finalizados nos estabelecimentos que elaboram ou industrializam produtos de origem animal devem estar identificados por meio de rótulos (lacs, etiquetas, embalagens, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento) e carimbos, conforme indicado na legislação vigente.

TÍTULO VII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 188. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 189. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra da água de abastecimento, da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Art. 190. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidor do Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

Art. 191. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 192. Para realização das análises fiscais, poderão ser coletadas amostras em duplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado, e a outra deve ser utilizada como contraprova.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física. A amostra para contraprova deverá ficar em embalagem identificada e lacrada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

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

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data da coleta.

Art. 193. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 194. O estabelecimento poderá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 195. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas ou a demandas específicas.

Art. 196. A frequência das análises laboratoriais exigidos deverá considerar:

I - o volume de produção;

II - o grau de risco associado ao produto; e

III - os resultados das análises anteriores.

§ 1º Considera-se estabelecimento de pequeno porte aquelas:

I - unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, que processem até 1 ton (uma tonelada) de produtos prontos por semana, como uma média trimestral;

II - unidades de beneficiamento de leite e derivados, que processem até 3 kl (três quilolitros) de leite ou equivalente-leite por dia, como uma média trimestral;

III - unidades de beneficiamento de ovos e derivados, que processem até 200 dz (duzentas dúzias) de ovos por dia, como uma média trimestral;

IV - unidades de beneficiamento de pescado, que processem até 1 ton (uma tonelada) de produtos prontos por semana, como uma média trimestral;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

V - unidades de beneficiamento de produtos de abelhas, que processem até 2 ton (duas toneladas) de mel por mês, como uma média trimestral.

VI - unidades de fracionamento ou processamento de produtos de origem animal, que processem até 1 ton (uma tonelada) de produtos prontos por semana, como uma média trimestral.

§ 2º Os estabelecimentos de pequeno porte, que não estejam reconhecidos em sistema de equivalência estadual ou federal, seguirão a seguinte periodicidade de análises laboratoriais:

I - análise físico-química da água com periodicidade anual;

II - análise microbiológica da água com periodicidade semestral;

III - análise físico-química de produtos prontos com periodicidade anual;

IV - análise microbiológica de produtos prontos com periodicidade quadrimestral, de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano;

§ 3º Os estabelecimentos em regime de equivalência de inspeção estadual ou federal, independente do porte, seguirão a seguintes periodicidade:

I - análise físico-química da água com periodicidade semestral;

II - análise microbiológica da água com periodicidade bimestral;

III - análise físico-química de produtos prontos com periodicidade semestral;

a. produtos que individualmente tenham produção média mensal inferior a 100 kg (cem quilogramas) como uma média trimestral poderão ter análise físico-química com periodicidade anual.

IV - análise microbiológica de produtos prontos com periodicidade mensal, de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano;

a. estabelecimentos com um a oito produtos registrados e ativos deverão analisar no mínimo um produto mensalmente no aspecto microbiológico;

b. estabelecimentos com nove a dezesseis produtos registrados e ativos deverão analisar no mínimo dois produtos mensalmente no aspecto microbiológico;

c. estabelecimentos com dezessete ou mais produtos registrados e ativos deverão analisar no mínimo três produtos mensalmente no aspecto microbiológico.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 197. Para efeito deste Decreto, considera-se análise oficial a amostra ou item de ensaio, coletado conforme determina o art. 190 deste Decreto, com o preenchimento da requisição de análise padronizada pelo laboratório designado e em consonância com os interesses do SIM.

Art. 198. As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios designados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 199. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e sofrerá as ações fiscais pertinentes. O lote em questão poderá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao servidor do SIM para acompanhamento da inutilização.

§ 1º O estabelecimento deverá solicitar produção de um novo lote destinado a nova análise para o parâmetro em desconformidade.

§ 2º Caso haja no estabelecimento lotes subsequentes do produto em desconformidade, o estabelecimento poderá solicitar a utilização destes lotes para realização de novas análises.

§ 3º O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

§ 4º Nos casos em que a não conformidade possa ser revertida, o estabelecimento deve apresentar plano neste sentido ao Serviço de Inspeção Municipal, o lote não conforme ficará identificado e apreendido, até que o resultado de uma nova análise confirme o sucesso da recuperação.

Art. 200. Em caso de nova não conformidade, o lote analisado será inutilizado e será lavrado auto de infração, permanecendo a produção e comercialização do referido produto suspensa, exceto nos casos previstos no parágrafo quarto do art. 199.

§ 1º Para a fabricação de novo lote, o estabelecimento deve informar a(s) data(s) e horário(s) de produção do novo lote ao Serviço de Inspeção, que constituirá o primeiro “teste para liberação”.

§ 2º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Diretor do SIM onde, o lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização, se a razão da não conformidade for microbiológica.

§ 3º A produção e a comercialização do produto serão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais do lote analisado no teste para liberação.

Art. 201. A liberação das atividades do estabelecimento se dará somente após a produção de três novos lotes em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

vigente e mediante autorização formal do Serviço de Inspeção Municipal, em produtos com produção pequena, ou não conformidade muito próxima do parâmetro aceitável, a juízo do SIM pode haver liberação da atividade com menor número de resultados conformes.

Art. 202. A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento automático do registro do produto junto ao SIM.

Art. 203. Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica e/ou físico química não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao SIM documento assinado pelo representante do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme.

§ 1º No mesmo prazo será realizada nova coleta oficial de água.

§ 2º Se o resultado desta análise permanecer em desacordo com os padrões legais, será lavrado auto de infração com a aplicação da penalidade de multa e a produção do estabelecimento poderá ser suspensa provisoriamente, até que o mesmo apresente uma análise em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do SIM.

§ 3º O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo SIM em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

Art. 204. A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos artigos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para infrações leves conforme especificado no art. 221, inciso II deste Decreto.

Parágrafo único. Os resultados de análises não conformes de lotes que tenham sido apreendidos integralmente, portanto sem risco a saúde pública, não originarão multa ao estabelecimento.

Art. 205. O estabelecimento que embarçar a realização de análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM, será autuado e multado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no art. 221, inciso II deste Decreto.

§ 1º A inadimplência do estabelecimento com os custos laboratoriais que redundem em atraso nas análises e/ou na divulgação dos resultados dos ensaios, será considerada embaraço à realização de análises laboratoriais pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º No caso de reincidência, no prazo de doze meses, do previsto neste artigo, sobre o embaraço à realização de análises laboratoriais pelo SIM, o valor da multa será dobrado.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 206. Em se tratando de análise de matéria-prima não conforme o estabelecimento será notificado e deverá apresentar ao SIM documento assinado pelo representante do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência da análise não conforme, devendo ser realizada nova análise.

TÍTULO VIII

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

Art. 207. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 4º da Lei Municipal nº 3.464, de 2017, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 208. Os servidores do SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO I

DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

Art. 209. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

§ 1º A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais com produtos de origem animal ou de matérias-primas.

§ 2º Os produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 210. Quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e/ou das embalagens;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES

Art. 211. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

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

II - utilizar rótulo não aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

III - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

IV - presença de trabalhadores sem a comprovação, com laudo médico, de aptidão para manipular alimentos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

- V - desobedecer ou inobservar as exigências relativas aos hábitos higiênicos dos trabalhadores e apresentação dos mesmos;
- VI - armazenar ou manter nas dependências do estabelecimento ingredientes, insumos ou produtos que não tenham previsão de uso nos produtos e processos registrados no SIM;
- VII - armazenar ou manter nas dependências do estabelecimento utensílios e equipamentos que não tenham previsão de uso nos produtos e processos registrados no SIM;
- VIII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- IX - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- X - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações ou notificações;
- XI - não cumprir os prazos determinados nos documentos expedidos pelo SIM;
- XII - elaborar produtos em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- XIII – não registrar ou registrar de forma irregular, incompleta, enganosa ou inexata as planilhas de autocontrole;
- XIV - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XV - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto;
- XVI - elaborar produtos não registrados no SIM, exceto produtos em teste, sem fins de comercialização e com permissão formal do Serviço de Inspeção Municipal;
- XVII - elaborar produto com processamento diverso daquele registrado no SIM, incluindo a não obediência do tempo de maturação previsto no registro do produto;
- XVIII - produzir ou expedir produto que não atenda o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- XIX - produzir, utilizar ou expedir produto que não atenda os parâmetros microbiológicos, incluindo a água de consumo;
- XX - produzir, utilizar ou expedir produto que não atenda os parâmetros físico-químicos, incluindo a água



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

de consumo;

XXI - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

XXII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

XXIII - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

XXIV - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

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

XXVI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XXVII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;

XXVIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XXIX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXX - adulterar matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal;

XXXI - adquirir matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

XXXIV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

XXXV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal;

XXXVI - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

XXXVII - utilizar produtos com prazo de validade expirado, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, ou mesmo armazená-los na área industrial sem a devida identificação de tratar-se de produto para devolução ou outro fim permitido;

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

XXXIX - fraudar documentos oficiais;

XL - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XLI - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XLII - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XLIII - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

XLIV – produzir, armazenar ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XLV - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida;

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

XLVII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; ou

XLVIII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 212. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e/ou em legislação específica;

V - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VI - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VII - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

VIII - apresentem embalagens estufadas, exceto quando parte do processo tecnológico de fabricação;

IX - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

X - estejam com o prazo de validade expirado;

XI - não possuam procedência conhecida; ou

XII - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

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

Art. 213. Além dos casos previstos no art. 212, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais ou matérias-primas não submetidos à inspeção sanitária oficial;

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

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

IV - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Art. 214. Além dos casos previstos no art. 212, considera-se impróprio para qualquer tipo de



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - revele presença de colostro; ou

V - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

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

Art. 215. Além dos casos previstos no art. 212, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos;

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas;

VIII - são também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 216. Além dos casos previstos no art. 212, o pescado ou os produtos de pescado devem ser



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infestação muscular por parasitas;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM; ou
- VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 217. Além dos casos previstos no art. 213, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 218. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

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

I - fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

ou identidade do produto.

II - falsificados:

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

Art. 219. Nos casos previstos nos artigos 211 a 218, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação animal; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO IV DAS PENALIDADES

Art. 220. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 221. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor o correspondente ao valor fixado em legislação específica para a Unidade de Referência Municipal (URM), observadas as seguintes graduações:

a) para infrações leves, multa de 20% (vinte por cento) a 2 (duas) URMs;

b) para infrações moderadas, multa de 50% (cinquenta por cento) a 5 (cinco) URMs;

c) para infrações graves, multa de 2 (duas) a 20 (vinte) URMs; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 5 (cinco) a 100 (cem) URMs.

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - cassação de registro do estabelecimento.

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

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 229 e art. 230.

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 210.

Art. 222. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o art. 221, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a XIII do art. 211;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos XIV a XXVI do art. 211;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XXVII a XXXVII do art. 211; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXXVIII a XLVIII do art. 211.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 223, §§ 1º e 2º.

Art. 223. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o art. 222, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na infração;

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

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto; ou

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

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

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

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

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

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

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 224. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 225. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 226. Para fins de aplicação das sanções de apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontrem alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos nos artigos 212 a 218.

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

Art. 227. A sanção de que trata a suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

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

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

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

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

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

IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

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

XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado com Serviço Oficial de Inspeção ou em esfera não equivalente;

XVI - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XIX - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; ou

XX - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 228. A sanção de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora, será aplicada, nos termos do disposto no art. 221, inciso IV, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

- III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI - fraudar documentos oficiais;
- VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; ou
- IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos.

Parágrafo único. A penalidade de suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora será aplicada também, nos termos do disposto no art. 229, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

- I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
- II - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- III - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ou
- IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 229. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 223, parágrafo 2º, independentemente da correção das



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

irregularidades que as motivaram.

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

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de 30 (trinta) dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos.

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

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

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a 01 (um) dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 230. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

I - parcial aos setores, equipamentos ou produtos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

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

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 231. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, no período de um ano.

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

Art. 232. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, no prazo fixado no art. 231; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO V DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 233. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Seção I Do auto de infração

Art. 234. O auto de infração será lavrado por servidor do Serviço de Inspeção Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do órgão de fiscalização, com as seguintes características:

I - deve ser emitido em duas vias, sendo uma entregue ao representante do estabelecimento autuado e outra arquivada no Serviço de Inspeção Municipal;

II - deve ser claro e preciso, sem rasuras ou emendas;

III - deve qualificar e identificar o autuado explicitando o nome do estabelecimento autuado, nome de seu representante legal e endereço;

IV - deve descrever a infração cometida e a base legal infringida;

V - deve descrever a penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição. No caso de multa, o valor desta deve ser informado no auto de infração;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

VI - deve informar outras medidas preventivas e/ou corretivas, se for o caso;

VII - deve informar local, data e hora, conforme o artigo 235;

VIII - deve informar prazo para interposição de recurso;

IX - deve constar nome e assinatura da autoridade sanitária autuante;

X - deve ter a ciência pelo autuado, conforme o artigo 236.

Art. 235. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que a ação fiscalizatória detectou a irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da ciência, pelo Serviço de Inspeção Municipal, do resultado do ensaio, no caso da infração for constituída de não conformidade identificada em análise laboratorial.

Art. 236. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal com Aviso de Recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 2º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração, e assinado por dois servidores municipais manifestando a entrega ou tentativa de entrega, a data e hora da entrega ou tentativa de entrega.

§ 3º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 4º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o §1º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

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

Seção II Do recurso e seus prazos



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 237. O recurso do autuado deve ser apresentado por escrito, em vernáculo e protocolizado no Protocolo Geral da Prefeitura de Carlos Barbosa.

Art. 238. O autuado poderá apresentar recurso, em primeira instância, obedecendo o seguinte:

I - o prazo para apresentação de recurso será de quinze dias contínuos e se iniciará no primeiro dia subsequente à data da cientificação oficial;

II - o recurso em primeira instância deve ser dirigido ao Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 239. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em segunda instância, face de razões de legalidade e/ou do mérito, no prazo de 15 (quinze) dias contínuos, contados do primeiro dia útil subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão de primeira instância.

Art. 240. Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interposto:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

§ 2º Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em primeira instância, lhe trará a impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório.

Art. 241. O autuado poderá apresentar recurso, em segunda instância, obedecendo o seguinte:

§ 1º O prazo para apresentação de recurso será de quinze dias contínuos e se iniciará no primeiro dia subsequente à data da cientificação oficial do resultado do julgamento em primeira instância.

§ 2º O recurso em segunda instância deve ser dirigido ao Prefeito de Carlos Barbosa.

Art. 242. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Seção III



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Do julgamento

Art. 243. As autoridades competentes para julgarem o Auto de Infração em primeira e segunda instâncias, além de conhecerem a argumentação da defesa, poderão ouvir o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, em relação aos fatos que motivaram o Processo Administrativo.

Art. 244. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste Decreto caberá, em primeira instância, ao Secretário Municipal da Agricultura e, em segunda e última instância, ao Prefeito de Carlos Barbosa.

Art. 245. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e/ou do mérito, no prazo de quinze dias, contados do dia subsequente a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará a resposta ao fiscalizado.

Art. 246. O recurso em segunda e última instância deverá respeitar os prazos e os procedimentos previstos para a interposição da defesa na instância anterior.

Art. 247. Quando o autuado não apresentar defesa dentro do prazo legal, ou o julgamento em segunda instância for desfavorável ao infrator, o Diretor do SIM deverá emitir a guia de multa, se for o caso, com prazo de trinta dias e outras medidas previstas no Auto de Infração.

Art. 248. O prazo para pagamento da multa é de 30 (trinta) dias da ciência;

§ 1º O não pagamento no prazo implica na incidência de acréscimos conforme estabelecido na Lei Municipal 2.310/2009, e

§ 2º Encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa e cobrança conforme legislação vigente.

Art. 249. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 250. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

§ 1º Sempre que for lavrado o auto de infração, a juízo do SIM os estabelecimentos deverão apresentar



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

um plano de ação contendo as ações corretivas imediatas e programadas para a resolução/adequação das não conformidades/infrações, no prazo de 10 dias a contar da ciência do auto.

§ 2º O Plano de Ação referido no caput deste artigo não constitui defesa ao Auto de Infração.

Art. 251. Para fins do disposto, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas nos estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

TÍTULO IX DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 252. Os arquivos do Serviço de Inspeção Municipal são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Diretor do SIM para visualização e acesso, não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento, exceto sob autorização do Diretor do SIM.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito o Prefeito de Carlos Barbosa, o Secretário Municipal da Agricultura e os servidores do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 253. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, que é competência primaz da Vigilância Sanitária, o Serviço de Inspeção Municipal poderá participar, em caráter supletivo em ações de fiscalização em nível de consumo.

Parágrafo único. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 254. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 255. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através do anexo XX da Portaria de consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, 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, Instrução Normativa nº 76 e 77 de 26 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Art. 256. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, ouvido o Secretário Municipal da Agricultura de Carlos Barbosa.

Art. 257. Fica o Diretor do SIM autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 258. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

§ 1º A documentação relacionada à estrutura física, como plantas e memoriais econômico-sanitários anteriormente aprovados deverão ser atualizados mediante a realização de alterações ou atendendo solicitação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º A juízo do Serviço de Inspeção Municipal, o prazo de um ano, pode ser reduzido, principalmente em aspectos que envolvam riscos à inocuidade dos alimentos.

Art. 259. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal devem participar de cursos de capacitação, incentivando-se a visita a outros serviços e estabelecimentos de processamento de produtos de origem animal sob inspeção de outros serviços seja municipal, estadual ou federal.

Art. 260. O Serviço de Inspeção Municipal deve efetuar ações de combate à fraude e clandestinidade, assim como promover ações de educação sanitária.

Art. 261. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 262. Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 3.687, de 22 de abril de 2021 e a Norma Técnica 01/2016, de 8 de março de 2016.

Art. 263. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Carlos Barbosa, 28 de fevereiro de 2023.

Everson Kirch,
Prefeito do Município de Carlos Barbosa, RS.

Vitor Hugo Martinez Pereira,
Médico Veterinário.

Aprovo nos termos da Lei,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Marco Túlio de Oliveira Aguzzoli, Assessor Jurídico

EDITAIS

EDITAL Nº 17, DE 03 DE MARÇO DE 2023.

O MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA, por sua servidora Lidiane Simonaggio Zibetti, ocupante do cargo de Auditor Tributário, no uso de suas atribuições definidas na Lei Municipal nº 685/1990, no âmbito da competência deste Município, NOTIFICA as pessoas jurídicas abaixo identificadas, do lançamento complementar do **Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS Fixo Mensal**, relativo à competência 12 do ano de 2022:

CONTRIBUINTE	
Inscrição Municipal nº	CNPJ nº
6704	**.*.*.*.518/0001-**
6103	**.*.*.*.441/0002-**
7095	**.*.*.*.306/0001-**
6188	**.*.*.*.332/0001-**
8971	**.*.*.*.524/0001-**
9834	**.*.*.*.523/0007-**
3068	**.*.*.*.951/0001-**
7321	**.*.*.*.774/0001-**

O lançamento complementar tem origem no erro verificado no cálculo do ISS Fixo Mensal, devido pelas sociedades de profissionais e escritórios de contabilidade optantes do Simples Nacional, observada Tabela – I, II, “a” e III, “a”, anexa à Lei Municipal nº 2.310/2009 e consta instruído no Processo Administrativo nº 828/2023, de 22 de fevereiro de 2023.

O lançamento complementar levará em consideração a prática reiterada, conforme o disposto no inciso III, do art. 100 do CTN, observado o disposto no parágrafo único do mesmo artigo.

O vencimento do ISS Fixo Mensal ora lançamento é de trinta dias a contar da data de publicação deste Edital, conforme aplicação do art. 160 do CTN.

Pelo presente Edital tem-se por notificado o contribuinte do lançamento complementar do ISS Fixo Mensal, tendo o mesmo, conforme artigo 227 da Lei Municipal nº 2.310/2009, o prazo de 20 (vinte) dias a contar da publicação deste Edital para protocolar impugnação quanto ao lançamento.

O não pagamento do tributo então constituído até a data de vencimento importará na incidência de acréscimos conforme estabelece o artigo 305, §§ 3º e 4º da Lei Municipal nº 2.310/2009.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Vale este instrumento como ato regular de notificação e intimação do lançamento definitivo para inscrição em Dívida Ativa.

Carlos Barbosa, 03 de março de 2023.

EVERSON KIRCH,
Prefeito de Carlos Barbosa - RS

LIDIANE SIMONAGGIO ZIBETTI,
Auditora Tributária – Matrícula nº 1177

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023 - RETIFICADO

SECRETARIA: SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E TRÂNSITO
SOLICITAÇÃO Nº 406/2023
DATA: 20 DE MARÇO DE 2023
HORA: 09 HORAS
OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA A EQUIPE DE SINALIZAÇÃO VIÁRIA
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

O edital pode ser visualizado na íntegra através do link:

http://multi24.carlosbarbosa.rs.gov.br/multi24/sistemas/transparencia/?secao=licitacoes&=info_licitacao

Digitando 004 no campo “número da licitação” e selecionando “Pregão Eletrônico” no campo “modalidade” e após clicar em “Buscar”.

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 041/2023

SECRETARIA: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO
SOLICITAÇÃO Nº 726/2023
DATA: 22 DE MARÇO DE 2023
HORAS: 09 HORAS
PROCESSAMENTO: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA CONFECÇÃO DE BANDEIRAS E SERVIÇO DE COSTUREIRA
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

O edital pode ser visualizado na íntegra através do link:

http://multi24.carlosbarbosa.rs.gov.br/multi24/sistemas/transparencia/?secao=licitacoes&=info_licitacao



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

Digitando 041 no campo “número da licitação” e selecionando “Pregão Presencial” no campo “modalidade” e após clicar em “Buscar”.

EDITAL TOMADA DE PREÇOS 003/2023

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO

ORIGEM: SOLICITAÇÃO Nº 400/2023

SECRETARIA: SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E TRÂNSITO

DATA DE ABERTURA: 27 DE MARÇO DE 2023

HORÁRIO: 09 HORAS

LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES DO CENTRO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA DESMONTAGEM DE ESTRUTURA EXISTENTE E EXECUÇÃO COM INSTALAÇÃO DE NOVA ESCADA E GUARDA-CORPO METÁLICOS.

O edital pode ser visualizado na íntegra através do link:

http://multi24.carlosbarbosa.rs.gov.br/multi24/sistemas/transparencia/?secao=licitacoes&=info_licitacao

Digitando 003 no campo “número da licitação” e selecionando “Tomada de Preços” no campo “modalidade” e após clicar em “Buscar”.

PROARTE

PUBLICAÇÕES

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 003/2023

A FUNDAÇÃO DE CULTURA E ARTE DE CARLOS BARBOSA – PROARTE torna público que realizou Inexigibilidade de Licitação 003/2023, com fulcro no artigo 25, III, da Lei 8.666/93, tendo por objeto a contratação de produtora artística na realização do evento Paixão de Cristo, que acontecerá no dia 07 de abril de 2023. Informações na Prefeitura Municipal, Rua Assis Brasil, nº 11, (54) 3461-8859 ou (54) 3461-8833. Carlos Barbosa, 06 de março de 2023. ELISEU DEMARI – Diretor – Presidente da PROARTE.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA – RIO GRANDE DO SUL

Edição 424 - A - Data 6 de março de 2023 – Instituído pela Lei Municipal nº 3.084, de 3 de setembro de 2014

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE CARLOS BARBOSA

Instituído pela Lei Municipal nº 3.084/2014
Informativo dos atos da Administração Pública
Municipal

EVERSON KIRCH

Prefeito do Município de Carlos Barbosa

BEATRIZ MARTIN BIANCO

Vice-Prefeita do Município de Carlos Barbosa

Servidora Responsável: Jaqueline Pohler Bavaresco

Telefone (54) 3461-8811
Rua Assis Brasil, nº 11, Centro
Carlos Barbosa/RS.



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. O Município de Carlos Barbosa dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.carlosbarbosa.rs.gov.br.