Sumário

PODER EXECUTIVO 1
LICITAÇÕES E CONTRATOS 1
DIVERSOS 2

Assinado por: ROSANGELA APARECIDA TEIXEIRA VARGAS (39218830082)
Data: 07/07/2022 17:47:00

PODER EXECUTIVO

LICITAÇÕES E CONTRATOS

CONCORRÊNCIA Nº 06/2022

REABERTURA DE LICITAÇÃO

O município de Cachoeira do Sul-RS torna público a reabertura da seguinte licitação: **CONCORRÊNCIA Nº 06/2022**, **Processo 7855/2022** – Contratação de empresa, em regime de empreitada global, para a obra de capeamento asfáltico, e pavimentação com blocos de concreto, e micro drenagem de trechos de ruas de acesso à PRADOZEM, a pedido da Secretaria Municipal de Coordenação e Planejamento. **Início da sessão: 10/08/2022 às 09h00min.** O edital retificado está disponível no site www.cachoeiradosul.rs.gov.br e na Secretaria Municipal de Administração, Departamento de Compras, Rua Moron, nº 1013, fone: 51 3724 6049, em horário de expediente.
Cachoeira do Sul, 07 de julho de 2022.

Léo Ricardo da Silva Zahn.
Secretário Municipal de Administração.

PREGÃO ELETRÔNICO 79/2022

AVISO DE LICITAÇÃO

O município de Cachoeira do Sul-RS torna público que realizará a seguinte licitação: Pregão Eletrônico 79/2022, Processo 7378/2022 – Aquisição de nobreak. Início da sessão: 21/07/2022 às 9h00min. O edital está disponível nos sites www.cachoeiradosul.rs.gov.br e www.portaldecompraspublicas.com.br e na Secretaria Municipal de Administração, Departamento de Compras, Rua Moron, nº 1013, fone: 51 3724 6054, em horário de expediente.Cachoeira do Sul, 7 de julho de 2022.

Léo Ricardo da Silva Zahn.
Secretário Municipal de Administração.

PREGÃO ELETRÔNICO 72/2022

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

O município de Cachoeira do Sul-RS torna pública a seguinte homologação: Pregão Eletrônico 72/2022, Processo 6034/2022 – Registro de Preço de alimentos para o plantel do Zoológico Municipal. A ata da licitação com os objetos, quantidades, valores e fornecedores, encontram-se a disposição dos interessados no site www.portaldecompraspublicas.com.br e na Secretaria Municipal de Administração, Departamento de Compras, Rua Moron nº 1013, fone: 0 (xx) 51-3724-6054, em horário de expediente. Cachoeira do Sul, 7 de julho de 2022.

Léo Ricardo da Silva Zahn.
Secretário Municipal de Administração

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 27 DE MAIO DE 2022

NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS FABRICANTES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º Estas normas foram desenvolvidas para todos os estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal, independente da atividade desenvolvida e classificação do estabelecimento. Todos os estabelecimentos deverão adequar-se à presente norma e a outras normas específicas e complementares para cada categoria de atividade industrial.

DEFINIÇÕES:

Art. 2º Entende-se por:

I – Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

II – Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

III – Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Art. 3º A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxocontínuo de produção.

I - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO: a área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevendo eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias 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.

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

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.

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 S.I.M, pode ser utilizada brita, desde que as áreas de circulação de pessoas ao redor do estabelecimento sejam pavimentadas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais epessoas estranhas.

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

II - ÁREA CONSTRUÍDA: deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produto e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processoseja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

III - BARREIRA SANITÁRIA: a barreira sanitária estará localizada preferencialmente em local fechado e disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido, papel toalha e desinfetante. Também deverá dispor de pia comtorneira que não utilize o fechamento manual e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria.

IV - PISOS E ESGOTOS: o piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção às canaletas para uma perfeita drenagem. O piso será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.

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.

Nas dependências em que houver rede de esgotos, estas devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais e/ouinsetos, 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. 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.

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.

V- PAREDES, PORTAS E JANELAS: 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. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir alturaadequada à manipulação higiênica das carcaças.

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M, 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.

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, preferencialmente 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.

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

As câmaras serão de alvenaria, preferencialmente sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirão portas metálicas ou de material plástico, não se tolerandoportas 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 seráutilizada ou à critério do S.I.M.

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.

VI - TETO: 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, preparo de matérias-primase produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhadofor metálica e de boa conservação, ou a critério do S.I.M.

VII – CORREDORES: deverão ter largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

VIII - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: 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.

IX- NATUREZA DO MATERIAL: 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 S.I.M., não sendopermitido o uso de madeira.

Os utensílios usados nas dependências de fabricação de queijos ou outros produtos derivados do leite, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira.

Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio,ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo S.I.M. Nos latões estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo.

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

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

Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do S.I.M., nem os operar acima de suas capacidades.

X - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES: as seções que manipulem carnes e vísceras, ou outros produtos de origem animal, deverão dispor de lavatórios de mãosde aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo S.I.M., com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

As seções que manipulem carnes e vísceras deverão dispor também de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo S.I.M., com temperatura mínima de 82,2ºC (oitenta e dois virgula dois graus centígrados). Este será exigido nas seções onde forem utilizados tais instrumentos.

A critério do S.I.M., poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.

XI – CARROS: quando existentes, deverão ser identificados conforme sua utilização, sendo que para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou outro material aprovado pelo S.I.M.

XII - TRILHAGEM AÉREA: quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ouespécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo S.I.M.

XIII – CÂMARAS: o estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade do estabelecimento.

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 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.

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

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

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

XIV - INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:

A água quente é indispensável no desenvolvimento das operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer 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.

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

XV - SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS:

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que 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.

A lavagem poderá ser feita na sala de desossa/manipulação desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de desossa/manipulação. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

XVI –RECOMENDAÇÃO DE CONVENÇÕES DE CORES PARA TUBULAÇÕES:

Vermelha	incêndio
Preta	esgoto
Verde	água potável
Marrom	Água Hiper clorada
Amarela	amônia
Branca	vapor
Cinza	força
Azul	ar comprimido

XVII - ÁGUA DE ABASTECIMENTO: deve 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.

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 (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

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

Os estabelecimentos deverão dispor de reservatórios de água, sendo que estes 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.

O reservatório deverá ser devidamente higienizado com frequência mínima

semestral.

XVIII - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: as instalações necessitam de luz natural e/ou artificial 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 S.I.M., de preferência basculantes e com vidros claros.

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 lux nas áreas de manipulação, 500 lux nas áreas de inspeção e de 100 lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas oulocais de execução das operações.

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

XIX - VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS: 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. 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 suficientes.

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. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras, preferencialmente, de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providasde telas à prova de insetos.

Quando a indústria for contígua à residência e a mão de obra da indústria for familiar poderá ser dispensada a construção de vestiários e sanitários, podendo ser utilizado o banheiro/vestiário da própria residência, devendo o estabelecimento

designar um local específico e de fácil acesso à fiscalização e visitantes.

XX – UNIFORMES: 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. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade exigir. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas à 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.

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.

XXI – ALMOXARIFADO: terá área compatível com as necessidades do estabelecimento ecom acesso independente, podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material. Deverão ser separadas fisicamente, sendo que em um destes locais serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências do estabelecimento, detergentes e sabão de uma maneirageral, além de graxas lubrificantes.

No outro local serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiaisde trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos;peças de reposição dos equipamentos, etc.

O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Outra forma de armazenamento poderá ser autorizada a critério do S.I.M.

XXII – REFEITÓRIO: quando existente, deverá ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários, proibindo-se as refeições nos locaisonde se desenvolvem trabalhos industriais.

XXIII – LAVANDERIA: 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.

XXIV – ESCRITÓRIO: o escritório deverá estar localizado preferencialmente fora

do setor industrial.

XXV - INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:

O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível 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.

XXVI - ÁREA EXTERNA: 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. O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

Quando contíguo à residência, não poderá haver comunicação direta da indústria com a mesma.

XXVII - RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.): A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro do estabelecimento no S.I.M. As atividades e os acessos deverão ser preferencialmente independentes, recomendando-se que, quando houver a comunicação interna, esta seja feita através de óculo.

XXVIII - TRANSPORTE DE PRODUTOS: os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 4º Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 5º Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 6º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária.

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 27 DE MAIO DE 2022

INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA CARNESE DERIVADOS

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de carne e derivados.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2° O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária, só concederá registro aos estabelecimentos de Carne e Derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de OrigemAnimal (DIPOA), antes do início de qualquer obra.

Art. 3° Os estabelecimentos que jáestiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgarnecessário.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 4° Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - 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.

II - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

III - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

IV - processamento: É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou cominuições mais ou menos intensos, com ou sem adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

V - Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

VI - Carne: carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As características gerais deverão obedecer a Instrução Normativa sobre as Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

I - SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS - PRIMAS: localizada contígua à

câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta excetuando-se quando for autorizada pelo S.I.M.

Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo S.I.M.

II - CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA: a indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismode frio para o seu armazenamento.

Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

III - CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA:

Os estabelecimentos que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com capacidade de manter a temperatura em -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou mais frio. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis.

Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

IV - SALA DE DESOSSA:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

a) O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças;

b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 16°C durante os trabalhos;

c) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredese o teto possuam isolamento térmico;

d) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis, protegidos da oxidação com tinta especial se necessário e de cor clara;

e) As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o fechamento automático.

f) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.

g) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;

h) Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas.

V - SALA DE PROCESSAMENTO: também denominada (seção de manipulação), esta seção será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de desossa.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificaçãode produtos aí processados.

Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, *cutter,* misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc.

A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde queem momentos diferentes, sendo necessária higienização entre as duas operações.

VI - CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS: será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer de 0 a 4º C.

Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de

resfriamento de matérias primas, as massas poderão aí ser depositadas.

VII - SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.): esta seção servirá como local para preparação dos envoltórios dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade. Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas, etc.

A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

VIII - SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS: esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

Como equipamento possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo S.I.M.

IX - SEÇÃO DE COZIMENTO: esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor

para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas inox, exaustores, etc.

X - SEÇÃO DE BANHA: para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

- Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos – destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário. Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura.

- Sala de tratamento, cristalização e embalagem – será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem será localizada contígua à sala para a fusão e legada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável, será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

A fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma sala a critério do S.I.M.

XI - SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO: os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, ou outro material autorizado pelo S.I.M. não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (preferencialmente o ante-fumeiro).

As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa. Em plantas que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção poderá ser feita a alimentação da lenha por porta exclusiva e diretamente na seção de defumação desde que aprovadas pelo S.I.M.

XII- CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS: esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento. Quando o tamanho e a estrutura da câmara de matéria-prima suportar, poderá também ser utilizada para produto pronto desde que devidamente identificado e delimitado.

Os produtos prontos conforme o memorial descritivo aprovado pelo S.I.M., deverão ser rotulados.

XIII - CÂMARA DE CURA: o estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no S.I.M.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

XIV - SEÇÃO DE FATIAMENTO: o estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente máxima de 16º (dezesseis graus centígrados).

O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos.

Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

XV - SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA: será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem

primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

XVI - SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO: terá comunicação com a parte externa através deporta com fechamento automático ou telada para evitar a entrada de insetos.

Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuirespaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 5º Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art.6° Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art.7° Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 27 DE MAIO DE 2022

INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de leite e derivados.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., da Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária só concederá registro aos estabelecimentos de leite e derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob inspeção sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo DIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse julgar necessário.

Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I. Estabelecimentos de leite e derivados, os estabelecimentos classificados como:

a) granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

b) 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.

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

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

II. Beneficiamento do leite: entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as operações de seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.
III. Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite e seus derivados.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 5º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão observar quanto a sua localização e situação o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal registrados no S.I.M.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

Art. 6º As instalações deverão observar, inicialmente, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal registrados no S.I.M.

CAPÍTULO IV

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS

Art. 7º Os equipamentos deverão observar, inicialmente, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal registrados no S.I.M.

Art. 8º A pasteurização do leite é obrigatória, podendo ser por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta, exceto para leite fluido, que obrigatoriamente será através da pasteurização rápida.

§1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus Celsius a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em equipamento próprio, provido de dispositivos de controle automático de temperatura.
§2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto doleite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus Celsius a sessenta e cinco grausCelsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta, em equipamento próprio.

Art. 9º Após a pasteurização, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativos para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 10. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador de placas e envasadora.
§1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.
§2º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C e 4°C (dois graus Celsius e quatro graus Celsius) durante todo o período de estocagem.
§3º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenagem e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.
§4º É proibida a repasteurização de leite para consumo direto.

Art. 11. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: fermenteira, envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.
§1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§2º A fermentação de produtos pré-envasados deverá ser realizada emambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 12. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque para coagulação, formas, prensa, tanque de salga.

§1º Os lotes em maturação, quando não rotulados, deverão ser identificados para monitoramento do tempo de maturação atendendo o RTIQ ou a proposta do estabelecimento nos queijos sem RTIQ estabelecido.

§2º O tanque de salga fica dispensado quando o sal for adicionado diretamente na massa.

Art. 13. Para fabricação de requeijão são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Art. 14. Para fabricação de creme de leite são necessários os seguintes equipamentos: padronizadora de gordura ou desnatadeira, tanque de fabricação de camisa dupla, envasadora e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 15. Para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de parede dupla, batedeira e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto, quando envasado em potes.

Art. 16. Para fabricação de doce de leite são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior, e equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 17. Para fabricação de ricota são necessários os seguintes equipamentos: tanque em aço inoxidável de dupla camisa ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

CAPÍTULO V

DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 18. A seção de recepção de matéria-prima deverá ser localizada preferencialmente em plataforma situada em altura elevada do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção do leite.

§1º Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.

§2º A sua cobertura poderá ser de concreto, estrutura metálica ou outro material aceito pelo S.I.M., com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, se foro caso.

§3º A plataforma é considerada área ¨suja¨, havendo necessidade de ser separada das seções de industrialização.

§4º A plataforma deve estar dotada de mangueira para limpeza desta seção, e por ser considerada área ¨suja¨, deverá ser independente.

§5º Os produtores de leite fornecedores da matéria-prima deverão estar identificados, cadastrados e cumprirem os requisitos de qualidade de leite previsto em legislação específica.

Art. 19. O teste de presença de resíduos de antibiótico é obrigatório e deve ser realizado na recepção do leite. Em caso de resultado positivo oleite não deve ter aproveitamento para consumo humano.

Parágrafo único. Pode-se realizar esta análise em laboratórioterceirizado, com frequência mínima mensal, desde que o leite utilizado na produção seja exclusivamente de produção própria.

Art. 20. O laboratório para análises da matéria-prima leite deverá estar localizado próximo da plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

§1º Estabelecimentos, enquadrados como de pequeno porte e que beneficiem apenas leite de produção própria, podem ser dispensados da instalação de laboratório, permanecendo a obrigação de realizar as provas de presença de resíduos de antibiótico, de fosfatase alcalina e peroxidase.

§2º Estabelecimentos que não produzam leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§3º Para queijarias fica dispensada a análise do índice crioscópico.

Art. 21. As dependências de processamento devem possuir dimensão compatível com o volume de produção e tipos de produtos, sendo amplas, e serem separadas das demais dependências por paredes inteiras, oferecendo condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitaros trabalhos de manipulação das matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, além da inspeção.

§1º As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima e insumos, câmaras de refrigeração, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição.

§2º O abastecimento de insumos e embalagens por óculo com tampa articulada deve ser incentivado.

Art. 22. As câmaras de refrigeração serão de material liso e de fácil higienização, poderão ser de alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicoscom tratamento anticorrosivo.

§1º As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil higienização.

§2º Possuir piso de material de alta resistência, liso de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não sendo permitido ralo em seu interior.

§3º A drenagem dos equipamentos de refrigeração deverá ter condutor para o exterior, não sendo permitido o escorrimento no interior da câmara, pelo aumento da umidade.

§4º As câmaras deverão atingir e manter as temperaturas exigidas e as condições necessárias para a maturação e armazenagem dos produtos.

§5º Os produtos estocados em câmaras de refrigeração deverão guardar afastamento entre si, de modo a permitir a necessária circulação de frio.

§6º As áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis e constituídos de material higienizável, não se permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalado.

§7º As câmaras deverão ser dotadas de termômetro com leitura de temperatura externa.

§8º As câmaras de refrigeração podem ser substituídas por outros equipamentos de frio, desde que tenham capacidade de refrigeração suficiente, providos de

circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção eparticularidades dos processos produtivos.

Art. 23. As etapas de salga por salmoura e secagem de queijos devem ser realizadas em câmaras de refrigeração.

§1º Na câmara de salga não é permitido o uso de prateleiras de madeira.

§2º Os lotes de queijos em maturação, não rotulados, devem ser identificados de forma que possa se identificar o tipo de queijo, a data de produção e a data final de maturação.

Art. 24. As seções de fracionamento e ralagem de queijos, serão específicas para estas finalidades, separadas das demais seções e obrigatoriamente climatizadas, de forma que o produto não ultrapasse a temperatura de armazenamento indicada no rótulo.

§1º Os equipamentos usados no fracionamento serão de aço inoxidável e rigorosamente limpos, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho ou troca de atividade, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas.

§2º Os equipamentos de fracionar e ralar devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 (trinta) minutos.

§3º É recomendado o uso de máscara e luvas para estas operações.

§4º Nesta seção os produtos receberão a embalagem primária, onde também será selada, posteriormente enviada à seção de embalagem secundária ou expedição.

§5º A dependência de manipulação poderá ser autorizada parafracionamento e a ralagem, se apresentar condições de temperatura e higiene exigidas para estas operações e quando houver espaço suficiente para os equipamentos. Neste caso não poderá ocorrer quaisquer outras operações neste momento além do fracionamento ou ralagem.

§ 6º Poderá ser exigido equipamento de secagem de queijo com a finalidade de atingir a umidade limite para o produto queijo ralado conforme regulamento técnico específico.

§7º Nos casos em que ocorram fatiamento, a temperatura da sala não poderá ser superior a 16°C (dezesseis graus Celsius).

Art. 25. Quando se tratar de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 26. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender o fluxograma operacional racional em relação à estocagem e a saída dos produtos e de forma que evite a entrada de vetores.

§1º Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

§2º Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para proteger os produtos em operação de carregamento.

Art. 27. Dependendo do tipo de produto fabricado, o estabelecimentodeverá possuir seção de armazenamento de embalagens, onde estas deverão estar depositadas em sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Poderá haver acesso desta seção à expedição via óculo.

§2º As embalagens devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 28. Na seção de higienização de caixas e bandejas, quando houver a necessidade desta seção, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área, que terá tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Os objetos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

§2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal, a higienização poderáser feita na Sala de Processamento, desde que não haja produtos comestíveis nesta seção durante a higienização das caixas e bandejas.

CAPÍTULO VI

DOS MANIPULADORES

Art. 29. Os estabelecimentos e manipuladores deverão observar no mínimo o disposto no Decreto Municipal nº 42/2022, sobre as condições de higiene, atendendo também o disposto em seu Programa de Autocontrole (PAC).

Art. 30. 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, aprovado pelo DIPOA, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§2º 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. 31. Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

Art. 32. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso demáscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO VII

DO TRANSPORTE

Art. 33. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se qualidade e limpeza da mesma.

Art. 34. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, incluindo as condições de temperatura, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. Os veículos de transporte de alimentos deverão ser registrados no Órgão Oficial competente.

CAPÍTULO VIII

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 35. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 37. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 27 DE MAIO DE 2022

INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS.

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de CACHOEIRA DO SUL, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de ovos e derivados.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2° O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária, só concederá registro aos estabelecimentos de Ovos e Derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), antes do início de qualquer obra.

Art.3° Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas

por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art.4° Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

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

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

III - Instalações: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, classificação, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

IV - Equipamentos: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

CAPÍTULO III

PROCEDIMENTO DE INSPEÇÃO

Art. 5° Para efeito desta Instrução Normativa, o que não estiver contemplado no Decreto Municipal nº 42/2022, serão seguidos o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ e os procedimentos de inspeção contidos na portaria 01 de 21 de fevereiro de 1990 – Mapa, e RIISPOA Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO IV

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 6° A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar deestabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1° A área construída deve possibilitar a circulação de veículos de modo a facilitar achegada de matérias-primas, embalagens e saídas de produtos prontos.

§2° As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com flora, e está devidamente aparada.

§3° Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao estabelecimento.

§4° A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, observada a legislação aplicável, o Código de Posturas do Município, a Lei Orgânica do Município e outras legislações pertinentes.

CAPÍTULO V
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 7° A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, recepção, classificação, ovoscopia, estocagem, expedição e armazenamento de embalagens, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

§1° Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassara capacidade de suas instalações e equipamentos.

§2° Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

§3° Quando necessário dispor de calçada de, no mínimo, 1 (um) metro aoredor

do estabelecimento, preferencialmente devendo ser protegida da chuva e higienizável.

Art. 8° O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1% (um por cento) em direção às canaletas e/ou ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

§1° O piso será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo *korodur*, cerâmica industrial, *gressit,* granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados.

§2° Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de escoamento das águas residuais, estas deverão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

Art. 9° 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.

§1° Não será permitido o desague direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

§2° A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários serão independentes daquela oriunda das dependências industriais.

Art. 10. As paredes poderão ser de alvenaria ou outro material aprovado pelo DIPOA, devem ser lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, preferencialmente com azulejo ou outro material aprovado pelo DIPOA até a altura mínima de 2m (dois metros) ou totalmente nos locais em que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

§1° As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro no mínimo 8mm, ou plástico rígido.

§2° Preferencialmente as paredes devem possuir cantos arredondados, formados entre si e pela intersecção das paredes com o piso, para facilitar a higienização.

Art. 11. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo deverá ser suficiente para manter a sanidade dos procedimentos operacionais.

Art. 12. Quando existirem corredores, deverá ter largura que possibilite a passagem e circulação das pessoas e todo e qualquer material ou equipamento.

Art. 13. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos, a entrada de matéria-prima utilizando recipiente ou equipamento aprovado pelo DIPOA.

§1° Quando as circunstâncias permitirem recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

§2° As portas com comunicação para o exterior terão abertura para fora, deverão ser mantidas fechadas, com fechamentos automático, ou outra barreira para evitar a entrada de vetores.

Art. 14. As portas e janelas poderão ser metálicas, de alumínio, de vidro, de plástico rígido, ou outro material aprovado pelo DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira (portas, janelas e marcos) na área de classificação/ovoscopia.

§1° Os peitoris das janelas serão preferencialmente chanfrados em um ângulo que seja adequado para facilitar a limpeza e sem cantos angulares. Recomenda-se o ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) e nas partes internas a ausência de peitoril (chapado/beirada seca).

§2° As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 15. As instalações necessitam de luz natural e/ou artificiais abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

§1° As instalações devem dispor de luz artificial com lâmpadas protegidas contra queda e estilhaçamentos, ou uso de outra tecnologia, proibindo-se o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa coloração dos produtos.

§2° A iluminação artificial far-se-á por luz fria, suficiente para o processo.

§3° Exaustores, providos de telas milimétricas em suas aberturas para evitar a entrada de pragas e insetos, poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 16. No teto poderão ser usados materiais como: concreto armado,

plásticos, ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, de fácil lavagem edesinfecção e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira.

§1° Devem possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recepção, classificação, armazenamento, expedição, almoxarifado e outros.

§2° Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro onde há contato direto com o produto.

§3° O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica. Deve proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do COPAS-POA, exceto nas áreas de classificação de ovos.

Art. 17. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento e reservatório de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.

§1° A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade, conforme os padrões de potabilidade da legislação vigente, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

§2° O controle do nível de cloro livre na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente ou quando houver atividade.

§3° O reservatório deverá ser dimensionado, suficientemente, às necessidades do estabelecimento, garantindo a conclusão das atividades e atendendo o consumo doestabelecimento, de acordo com a sua capacidade de produção.

§4° Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação.

Art. 18. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Parágrafo único. No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou no caso de isenção, deverá apresentar documento com as informações necessárias, assinado pelo responsável técnico e pelo representante legal do estabelecimento.

Art. 19. É necessário que todo estabelecimento disponibilize na entrada dasala de produção/classificação barreira sanitária completa, composta por:

I - Lavatório de mãos de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneira acionada a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal;

II - Lavador de botas com água corrente de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, provido de sabão líquido inodoro e escova.

Parágrafo único. A barreira sanitária deverá ser construída em local protegido da chuva e, preferencialmente, em todos os acessos ao interior do estabelecimento, ou outros locais que por ventura o DIPOA julgue necessário.

Art. 20. Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e, preferencialmente, sem cantos angulares, podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado, não se tolerando o uso de madeira.

CAPÍTULO VI
DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES

Art. 21. O material empregado nos equipamentos deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pela DIPOA. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Parágrafo único. Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia consulta ao DIPOA, nem os operar acima de suas capacidades.

Art. 22. 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 para que permita a correta higienização.

Art. 23. A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora específica para este fim, de acordo

a legislação vigente.

Art. 24. Para a realização da ovoscopia o estabelecimento deverá dispor de câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos.

§1° Para produção de ovos de codorna é dispensada a etapa de ovoscopia.

§2° A operação de ovoscopia pode ser realizada em processo equivalente e simplificado desde que aprovado pelo DIPOA.

Art. 25. As embalagens primárias para ovos devem ser de primeiro uso.

Art. 26. Os uniformes utilizados por todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão ser uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas. Podem-se incluir no uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

§1° Os colaboradores que exercem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverão usar uniformes diferenciados.

§2° O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de colaboradores nos sanitários, portando tais aventais.

§3° Proíbe-se que os mesmos se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4° Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 27. É obrigatória a fiel observância dos hábitos higiênicos do pessoal, não sendo permitido fumar ou comer nas dependências dos estabelecimentos. Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável à lavagem das botas e a lavagem das mãos e antebraços corretamente.

§1° Todos os hábitos higiênicos devem estar descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação e os colaboradores devem atendê-los diariamente.

§2° Os colaboradores deverão manter-se rigorosamente barbeados.

§3° É proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

Art. 28. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter anualmente renovado o atestado de saúde com a declaração de aptidão para manipular alimentos.

CAPÍTULO VII
DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL

Art. 29. A seção de recepção da matéria-prima deverá ser localizada contígua àsala de classificação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a esta dependência.

§1° Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria-prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.

§2° A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo DIPOA, preferencialmente com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, ou outro meio de transporte.

Art. 30. A sala de classificação/ovoscopia deverá oferecer condições higiênico- sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de recepção, classificação/ovoscopia e armazenamento dos ovos.

§1° A sala de classificação/ovoscopia disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para as atividades do estabelecimento, como equipamento de classificação, ovoscopia, mesas de aço inoxidável, bandejas para armazenamento, recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação, estrados, etc.

§2° As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, classificação, ovoscopia, armazenamento e expedição.

§3° Todas as dependências onde são manipulados ovos deverão dispor de pias de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeiraa pedal. As pias deverão ser localizadas preferencialmente junto às mesas de classificação.

§4° As portas deverão ser mantidas fechadas com acionamento automático

§5° As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado pelo DIPOA.

Art. 31. No local para armazenamento dos ovos as bandejas e ou caixas devemestar depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 32. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento e de forma que evite a entrada de vetores.

§1° Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

§2° Esta área deverá apresentar preferencialmente cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

Art. 33. Na seção de armazenamento de embalagens (bandejas/caixas), as embalagens deverão estar depositadas nesta sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado pelo DIPOA. O acesso a mesma, poderá ser via óculo e/ou porta. As mesmas devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 34. Na seção de higienização de caixas e bandejas, quando houver a necessidade desta seção, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área, que terá tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou material aprovado pelo DIPOA.

CAPÍTULO VII
DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 35. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, 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.

§1° Os vestiários, para troca e guarda de roupas, deverão dispor de ganchos ou armários devidamente identificados e de maneira que não haja contato da roupa externa com o uniforme utilizado para a indústria.

§2° Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir

um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 36. O almoxarifado, quando aplicável, será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1° Deverá ter área compatível com as necessidades da indústria.

§2° As dependências deverão ser separadas fisicamente por paredes e/ou que se mantenha isolada por outra forma que seja aprovada pelo DIPOA.

§3° Poderão ser depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem e peças de reposição de equipamentos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores etc.

§4° Os produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combate à vetores, não poderão ser armazenados com outros materiais usados na industrialização.

§5° O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Art. 37. O escritório, quando aplicável, conforme a necessidade do estabelecimento deverá estar localizado fora do setor industrial, ou com acesso por fora, em local organizado e visível para acondicionamento de toda a documentação necessária para o DIPOA, além dos autocontroles e manuais do estabelecimento.

Art. 38. A seção de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no DIPOA. As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

Art. 39. Os galpões de alojamento das aves (aviários) devem possuir obrigatoriamente registro no órgão competente de defesa sanitária animal.

CAPÍTULO VIII
DO TRANSPORTE

Art. 40. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-

se a qualidade e limpeza da mesma.

Art. 41. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO IX
DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 42. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 43. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 44. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 27 DE MAIO DE 2022

INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DEABELHA E DERIVADOS.

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de CACHOEIRA DO SUL, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de produtos de abelha e derivados.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2° O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, só concederá registro a Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha e Derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), antes do início de qualquer obra.

Art. 3° Os estabelecimentos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgarnecessário.

CAPÍTULO II
DAS DEFINIÇÕES

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelha e derivados: entende-se por Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha e Derivados o estabelecimento destinado a recepção, a classificação, ao beneficiamento, a industrialização ao acondicionamento, a rotulagem a armazenagem e a expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matéria primas recebidas de produtores rurais.
II - Instalações: tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, beneficiamento, expedição, setor administrativo,sanitários, vestiários, e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.
III - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de produtos de abelhas.

CAPÍTULO III
PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO

Art. 4° Para efeito desta Instrução Normativa, o que não estiver contemplado no Decreto Municipal nº 42/2022, será seguido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ e os procedimentos do RIISPOA Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO IV
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 5° A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista sua eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando setratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.
§1° A área construída deve possibilitar a circulação de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas, insumos, embalagens e saídas de produtos acabados.

§2° A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos deve ser de material que evite a formação de poeira e empoçamentos, podendo esta ser realizada com brita.
§3° Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, a pavimentação deverá ser de material que permita a lavagem e higienização.
§4° As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas não autorizadas, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com flora, esta devidamente aparada.
§5° Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao mesmo.
§6° A construção destinada às operações da Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas: envase e estocagem do mel deverão ser afastadas da área na qual se localiza o colmeal, podendo esta ser localizada no meio urbano, observando as Normas Urbanísticas, o Código de Posturas e Lei Orgânica do Município e demais legislações pertinentes.

CAPÍTULO V
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 6° A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, de modo que o fluxograma do processo seja adequado às operações de recepção, extração, beneficiamento, estocagem e expedição, considerando que os raios solares, os ventos e as chuvas para que não prejudiquem os trabalhos industriais.
§1° Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
§2° Quando necessário dispor de calçada de, no mínimo, 1 (um) metro ao redor do estabelecimento, devendo ser preferencialmente protegida da chuva e higienizável.

Art. 7° O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção às canaletas e/ou ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.
Parágrafo único. São materiais permitidos os do tipo *korodur,* cerâmica industrial, *gressit,* ladrilhos de basalto regular ou semi-polido ou outros aprovados pelo DIPOA.

Art. 8° A rede de esgotos constará de ralos sifonados em todas as seções. Em todas as dependências devem 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 sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

§1°- Não será permitido o desague direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

§2°- A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários serão independentes daquela oriunda das dependências industriais.

Art. 9° As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, podendo ser revestidas por azulejos ou similares, ou pintura impermeável de cor branca ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo DIPOA. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização não acumule sujidades e seja preferencialmente de cor clara.

§1° As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro no mínimo 8mm, ou plástico rígido.

§2° Preferencialmente as paredes devem possuir cantos arredondados, formados entre si e pela intersecção das paredes com o piso, para facilitar a higienização.

Art. 10. Em todas as seções industriais o pé-direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, e permita as condições adequadas à ventilação, iluminação e temperatura.

Art. 11. Quando existirem corredores, deverá ter largura que possibilite a passagem e circulação das pessoas e todo e qualquer material ou equipamento.

Art. 12. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar a entrada de matéria-prima, utilizando recipiente ou equipamento aprovado pelo DIPOA.

§1° Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito por meio das portas, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

§2° As portas com comunicação para o exterior terão abertura para fora e possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, tais como molas, ou outra barreira para evitar a entrada de vetores.

Art. 13. As portas e janelas poderão ser metálicas, de alumínio, de vidro, de plástico rígido, ou outro material aprovado pelo DIPOA, lisas, de fácil abertura, não se tolerando madeira (portas, janelas e marcos) na área de processamento.

§1° Os peitoris das janelas serão preferencialmente chanfrados em um ângulo que seja adequado para facilitar a limpeza e sem cantos angulares. Recomenda-se o ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) e nas partes internas a ausência de peitoril (chapado/beirada seca).
§2° As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 14. As instalações necessitam de luz natural e/ou artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.
§1° As instalações devem dispor de luz artificial com lâmpadas protegidas contra queda e estilhaçamentos ou uso de lâmpadas de led ou de outra tecnologia, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.
§2° A iluminação artificial far-se-á por luz fria, suficiente para o processo.
§3° Exaustores, providos de telas milimétricas em suas aberturas para evitar a entrada de pragas e insetos, poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 15. No teto poderão ser usados materiais como: concreto armado, plásticos, ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e a vapores e de fácil lavagem e desinfecção e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira.
§1° Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de beneficiamento e envase do mel.
§2° Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro onde há contato direto com o produto.
§3° O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica. Deve proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do DIPOA.

Art. 16. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento e reservatório de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.
§1° A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade, conforme os padrões de potabilidade da legislação vigente, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

§2° O reservatório deverá ser dimensionado, suficientemente, às necessidades do estabelecimento, garantindo a conclusão das atividades e atendendo o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de produção.

Art. 17. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Parágrafo único. No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou no caso de isenção, deverá apresentar documento com as informações necessárias, assinado pelo responsável técnico e pelo representante legal do estabelecimento.

Art. 18. É necessário que todo estabelecimento disponibilize na entrada dasala de produção/beneficiamento barreira sanitária completa, composta por:

I - Lavatório de mãos de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneira acionada a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado, e lixeira a pedal;

II - Lavador de botas com água corrente, de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, provido de sabão líquido inodoro e escova.

§1° Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, beneficiamento, e envase do mel deverão existir lavatórios de mão de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e coletor acionado a pedal;

§2° A barreira sanitária deverá ser construída em preferencialmente em local protegido da chuva e, em todos os acessos ao interior do estabelecimento, ou outros locais que por ventura o DIPOA julgue necessário.

Art. 19. Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e, preferencialmente, sem cantos angulares, podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado, não se tolerando o uso de madeira.

CAPÍTULO VI
DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES

Art. 20. Os equipamentos utilizados basicamente compõem-se de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, e equipamento para medição de umidade no mel.

Art. 21. O material empregado nos equipamentos deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pela DIPOA, não sendo permitido o uso de madeira.Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

§1° Centrífugas deverão ser de aço inoxidável, material plástico atóxico; ferro estanhado (liga com menos de 2% de chumbo) com revestimento das paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo DIPOA.

§2° Desoperculadores deverão ser de aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

§3° Tanques ou mesas de desoperculação, tanques de decantação e de depósitos deverão ser do mesmo material das centrífugas.

§4° Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de nylon deverão possuir malhas no limite de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§5° As tubulações deverão ser de aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e diâmetro interno não inferior a 40 mm (quarenta milímetros). Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com *epoxi*, tinta alumínio, ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis,que apresentem dificuldades de higienização, que descamem ou soltem partículas.

§6° Mesas e balcões deverão ser revestidos com aço inoxidável, tolerando-se outros revestimentos com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização, tais como azulejos, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo DIPOA.

§7° O uso de equipamentos de material atóxico fica condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante a apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.

§8° Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia consulta ao DIPOA, nem os operar acima de suas capacidades.

Art. 22. 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 para que permita a correta higienização.

Art. 23. Quando for necessário a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa, ou outro equipamento aprovado pelo DIPOA.

Art. 24. Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

Art. 25. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos: derretedor de cera, filtro, forma e mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminador e cilindro alveolador.

Art. 26. O mel deve ser acondicionado em embalagem apta para alimento, adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção adequada contra contaminação.

Art. 27. Os uniformes utilizados por todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão ser uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas. Podem-se incluir no uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

§1° Os colaboradores que exercem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverão usar uniformes diferenciados.

§2° O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de colaboradores nos sanitários, portando tais aventais.

§3° Proíbe-se terminantemente que os mesmos se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4° Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 28. É obrigatória a fiel observância dos hábitos higiênicos do pessoal, não sendo permitido fumar ou comer nas dependências dos estabelecimentos. Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável à lavagem das botas e a lavagem das mãos e antebraços corretamente.

§1° Todos os hábitos higiênicos devem estar descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação e os colaboradores devem atendê-los diariamente.

§2° Os colaboradores deverão manter-se rigorosamente barbeados.

§3° É proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

Art. 29. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter anualmente renovado o atestado de saúde com a declaração de aptidão para manipular alimentos.

CAPÍTULO VII
DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL

Art. 30. A área de recepção da matéria-prima deverá ser localizada contígua à sala de recebimento de caixilhos/mel em quadros, de maneira que a matéria-prima não adentre ao estabelecimento a não ser por esta dependência.
§1° Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria-prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.
§2° A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo DIPOA, com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, ou outro meio de transporte.
§3° A sala de recebimento de matéria-prima deverá ter comunicação com a sala de processamento através de óculo, ou outro meio aprovado pelo DIPOA, a fim de evitar o contra fluxo de pessoas da área suja para a área limpa.

Art. 31. A sala de processamento/beneficiamento deverá ser ampla, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de desoperculação, centrifugação, filtração, decantação e envase. A altura mínima do pé-direito deverá ser suficiente para manter a sanidade dos procedimentos operacionais.
§1° A sala de processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para as atividades do estabelecimento, como mesas para desoperculação dos favos, garfos desoperculadores, centrífuga, peneiras ou bomba para filtragem do mel, decantador(es), estrados, tambores, etc.
§2° As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, desoperculação, centrifugação, decantação, envase, armazenamento e expedição.
§3° O envase poderá ser realizado a granel ou fracionado. Nos casos em que o mel é envasado a granel este geralmente é armazenado para posteriormente ser fracionado, ocorrendo à cristalização, sendo necessário o uso de um descristalizador.

§4° Todas as dependências, nas quais é realizado o beneficiamento do mel, deverão dispor de pias de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal.

§5° As portas deverão ser mantidas fechadas, com fechamentos automáticos.

§6° As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se a presença de armários metálicos ou de outro material aprovado pelo DIPOA.

Art. 32. A sala de beneficiamento de cera de abelhas deve ser em área própria e separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 33. O local para armazenamento do produto pronto deverá ser amplo e arejado. Os baldes ou tambores devem estar depositados sobre estrados e nunca em contato direto com o piso. O mel embalado deve ser armazenado em estantes metálicas, armários ou outro local aprovado pelo DIPOA.

Art. 34. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento e de forma que evite a entrada de vetores.

§1° Poderá ser feita preferencialmente através de óculo, porta com sistema de fechamento automático, ou outro aprovado pelo DIPOA.

§2° Contíguo a esta área deverá haver preferencialmente cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

Art. 35. Na seção de higienização de caixas, bandejas, baldes e bombonas, quando houver, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área. Terão tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou material aprovado pelo DIPOA, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

§1° Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

§2° A critério do DIPOA, a higienização poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e que seja realizada ao final do processamento, não devendo interferir nos trabalhos de produção.

CAPÍTULO VIII
DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 36. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, 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.

§1° Os vestiários, para troca e guarda de roupas deverão dispor de ganchos ou armários, devidamente identificados e de maneira que não haja contato da roupa externa com o uniforme utilizado para a indústria.

§2° Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 37. O almoxarifado, quando aplicável, será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1° Deverá ter área compatível com as necessidades da indústria.

§2° As dependências separadas fisicamente por paredes e/ou que se mantenha isolada por outra forma que seja aprovada pelo DIPOA.

§3° Poderão ser depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem e peças de reposição de equipamentos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores etc.

§4° Os produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combate à vetores, não poderão ser armazenados com outros materiais usados na industrialização.

§5° O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Art. 38. O escritório, quando aplicável, conforme a necessidade do estabelecimento deverá estar localizado fora do setor industrial, ou com acesso por fora, em local organizado e visível para acondicionamento de toda a documentação necessária para o DIPOA, além dos autocontroles e manuais do estabelecimento.

Art. 39. A seção de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no DIPOA. As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

CAPÍTULO IX
DO TRANSPORTE

Art. 40. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se a qualidade e limpeza da mesma.

Art. 41. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO X
DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 42. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 43. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 44. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 27 DE MAIO DE 2022

INSTITUI NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA PESCADO E DERIVADOS

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de CACHOEIRA DO SUL, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de pescado e derivados.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2° O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), da Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária de Cachoeira do Sul só concedera registro a estabelecimentos de pescado e derivados quando seus projetos de construção forempreviamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os Abatedouros Frigoríficos de Pescado e Unidade de

Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão obrigatoriamente, aprovados pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 4° Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - Abatedouro Frigorifico de Pescado: o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação industrialização acondicionamento rotulagem armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II - Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, a manipulação, ao acondicionamento à rotulagem à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

III - Instalações: tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação, expedição e seus anexos, câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

IV - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado

V - Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERISTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal, devendo a disposição e a localização dos equipamentos prever fluxo continuo de produção.

CAPÍTULO IV

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 6º O tanque de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes decultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. Caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 7º A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 8º A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 9° O cilindro ou esteira de lavagem deverá ser constituído de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5,0 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

Art. 10. Os túneis poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido,

com melhores resultados como material de isolamento.

Parágrafo único. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes eo teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Art. 11. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;

b) Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 12. A câmara de estocagem de congelados deverá ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).
§ 1º O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.
§ 2º Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidosdos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18cº (menos dezoito graus centígrados) no seu interior.Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes,afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§ 3º Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida aestocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que mantenham os produtos nas temperaturas previstaspela legislação.

Art. 13. A sala de fracionamento de produtos congelados deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *master,* de produtos previamente congelados. Esta sala possuirá as seguintes características:

a) Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros);

b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se

mantenha entre 14°C e 16"C (quatorze e dezesseis graus centigrados)durante os trabalhos;

c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;
d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos asparedes e o teto possuam isolamento térmico;
e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. E recomendável o uso de portas com isolamento térmico;
g) Ser localizada contigua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de acionamento não transite pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens;
h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor. A critério do S.I.M esta operação poderá ser feita na seção de evisceração e filetagem quando não estiver ocorrendo a evisceração e filetagem.

Art. 14. As caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia) serão higienizadas numa seção própria localizada contigua à seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo após a higienização, nãoentrarão na indústria. Poderão ser higienizadas na seção de recepção dopescado.

Art. 15. As caixas de uso interno, ou utilizadas na expedição de produtos prontos, serão higienizadas em seção que se comunique com as seções de industrialização por porta ou óculo. Poderão ser higienizadas na seção de evisceração e/ou filetagem após o fim dos trabalhos.

Art. 16. O setor de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar-se ás portas dos

veículos. Deverá ser coberta.

Art. 17. 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 a paredes, colunas e divisórias.

Art. 18. 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.

CAPÍTULO V
DOS MANIPULADORES

Art. 19. 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 O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca ebota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando aatividade industrial exigir.

§ 2° 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. 20. 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 VI
DO TRANSPORTE

Art. 21. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em

veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Orgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VII
DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 22. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 23. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 24. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado

Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 07, DE 27 MAIO DE 2022

ESTABELECE OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E PADRÕES PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL/RS

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de estabelecer procedimentos de inspeção e padrões para produtos de origem animal no âmbito Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul – RS:

RESOLVEM:

Art. 1° Os produtos definidos nos artigos 308-A, 308-B, 322, 410, 416, 418, 420, 422 e 423, do Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, são isentos de registro.

Parágrafo único. Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro em Cachoeira do Sul/XXX S.I.M.”

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento, conforme os artigos 4º e 140º do Decreto Municipal nº 42/2022.

Art. 3° 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, d*urante as operações de abate das

diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 140 §1.

Art. 4° Nos casos omissos no Decreto Municipal nº 42/2022, ou nas Instruções Normativas emitidas pelo S.I.M – Cachoeira do Sul será seguido os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQs que contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Parágrafo único. Os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQs poderão ser consultados no site eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 5° Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 6º Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 7º Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado

Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08, DE 27 DE MAIO DE 2022

ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO PARA O MODELO DE ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS COM INSPEÇÃO PERMANENTE OU PERIÓDICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO S.I.M. DE CACHOEIRA DO SUL.

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer o modelo oficial de Roteiro de Inspeção Sanitária;

RESOLVEM:

Art. 1° Aprovar o modelo oficial de Roteiro de Inspeção Sanitária para Verificação dos Programas de Autocontrole pelo S.I.M. incluindo o modelo de plano de ação constante dos **ANEXOS I a V** desta Instrução.

Parágrafo único. O roteiro de inspeção será construído contemplando a verificação oficial dos elementos de controle implantados nos estabelecimentos registrados no S.I.M. que se dará por meio de avaliação documental e *in loco.*

Art. 2° Para fins desta Instrução são adotadas as seguintes definições:

I - Plano de Inspeção (PI): compreende o planejamento descrito de verificação oficialdo programa de autocontrole, de forma adaptada à estrutura e processos de cada estabelecimento, devendo contemplar a descrição de todos os procedimentos de fiscalização que serão executados, bem como a frequência de sua aplicação.

II - Área de Inspeção (AI): todas as seções ou setores envolvidos na produção e

os equipamentos e utensílios envolvidos no processo. A Área de Inspeção inclui forro, paredes, pisos, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

III - Unidades de Inspeção (UIs): subdivisão de cada Área de Inspeção em Unidades de Inspeção (UIs), que devem ser definidas levando-se em consideração o tempo necessário para sua inspeção visual das superfícies. Este tempo deve ser de aproximadamente 1 (um) minuto. A Unidade de Inspeção (UI) compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, limitado por parede, piso, teto e outras estruturas eventualmente presentes.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 3º Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 4º Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 5º Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

Anexo 1

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

1 - Avaliar se as Áreas de Inspeção (AI), suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

2 - Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção em estabelecimentos de abate.

3 - Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

4 - Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

5 - Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

- Água de Abastecimento

1 - Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

2 - Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

3 - Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua a inocuidade.

4 - Mensurar o cloro residual livre e o pHdos pontos de coleta.

- **Controle Integrado de Pragas**

1 - Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área da empresa.

2 - Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e operímetro do estabelecimento.

- **Higiene Industrial e Operacional**

1 - Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as unidades de inspeção (UIs) sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré- operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza doprocesso de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possacausar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

- **Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários**

1 - Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.
2 - Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

- **Procedimentos Sanitários Operacionais**

1 - Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.
2 - Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.
3 – Avaliar o controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem
4 - Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.
5 - Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.
6 - As embalagens utilizadas em produtos principalmente esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa n° 49, de 14 de setembro de 2006 do MAPA.

- **Controle de temperaturas**

1 - Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.
2 - Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.
3 - Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a

validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

1 - Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

a) Monitoramento – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

b) Verificação – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

c) Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças são obrigatórios.

- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)

1 - Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do *dripping test.*

2 - Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciadas, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos

acabados conforme disposto na legislação vigente.

3 - Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

- Controle de formulação de produtos e combate a fraude

1 - Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garante a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal. Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*.

2 - Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.

3 - Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos, etc).

4 - Avaliar o processo de fabricação, observando se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

5 - Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping tes*t, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

- Rastreabilidade e recolhimento

1 - Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

2 - Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em

caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

- **Bem-estar animal**

1 - Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem, esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Instrução Normativa n° 03 de 17de janeiro de 2000.

- **Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado derisco (MER)**

1 - Avaliar se o estabelecimento que abate ruminante está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com a legislação vigente.

Todos os **elementos de controle** devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano.

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos Anexos II e III ou IV e V, e devem, **para todos os fins, serem tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.** O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial e nas frequências estabelecidas em normas complementares para estabelecimentos de inspeção permanente e periódica, deverá tratá-las da mesma forma descrita anteriormente, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo S.I.M, conforme o modelode formulário disposto no Anexo V da presente instrução. O plano de ação deve ser enviado ao Serviço Oficial em **até 10 (dez) dias** após a data de ciência, podendo ser porvia digital.

A avaliação pelo S.I.M das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja *in loco*,

durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

I- As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possacausar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegueao consumo?

O S.I.M, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

ANEXO
II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE I - *IN LOCO*

A- Identificação dos turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades no turno 01:
Atividades n turno 02:
Atividades no turno 03:

B- Elementos de Controle					
01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/instalação/equipamento/Utensílio/instrumento (conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *in loco* das empresas	Data	Horário	Responsável

02 - Água de abastecimento							
Ponto de coleta/ reservatório/ Sistema de tratamento/equipamento	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa(Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
*Preencher quando aferido Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

03 - Controle integrado de pragas					
Área/ instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa(Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

04 - Higiene industrial e operacional							
Área/instalação/ equipamento/ Utensílio/instrumento	Pré/operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

05 - Higiene e hábitos de higiene dos funcionários					
Área/ instalação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

06 - Procedimentos sanitários operacionais					
Área/instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

07 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem – IN 49/2006					
Matéria-prima/insumo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

08 - Controle de temperatura						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/ operação	Observação Direta/Mensuração Direta*	Há não conformidade?Sim ou Não	Compatibilidade com osregistros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:						

09 - Programa de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC							
PCC	Monitoramento / Verificação / Ação corretiva	Observação Direta/Mensuração Direta**	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade comos registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
**no caso de mensuração direta deve-se registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:							

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários específicos)					
Área/ instalação/ Equipamento/ Operação	Há não conformidade?Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/rótulo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

12 Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/Destinação/	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

13 - Bem estar animal					
Transporte/Desembarque/Lotação/Descanso/ Condução/Imobilização/Contenção/Insensibilização/ Sangria/Escaldagem/esfola	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

14 - Identificação, remoção,segregação e destino do material especificado de risco (MER). Exclusivo para ruminantes					
Área/Instalação/Operação/MER/	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

A- Nome, data, carimbo e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações com identificação das rubricas:
Assinatura do representante legal do estabelecimento:

ANEXO III

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE II – DOCUMENTAL

A - Identificação do período avaliado: de___/_____/202_a___/_____/202
B - Avaliação dos registros

ELEM. DE CONTROLE	**PROCEDIMENTO**	***NÃO CONFORME**
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
04	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
04	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
04	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
04	Registros de verificação e ação corretiva	
04	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de	
	Controle	

09	Registros de monitoramento e ações corretivas	
09	Registros de verificação e ações corretivas	
09	Registros de validação do programa escrito	
09	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Bem-estar animal	
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:		

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

C- Nome, data, carimbo e assinatura
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificaçõesoficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante legal da empresa:

ANEXO
IV

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIMCARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - *IN LOCO*

A- Identificação dos turnos
Número de turnos de trabalho
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02
Atividades realizadas no turno 03:

A- Elementos de Controle					
01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/instalação/equipamento/Utensílio /instrumento	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *in loco* das empresas	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

02 - Água de abastecimento							
Ponto de coleta/ reservatório/ Sistema de tratamento/equipamento	Cloro residual livre(ppm)*	pH*	Há não conformidade?(Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa(Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
*Preencher quando aferido Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

03 - Controle integrado de pragas					
Área/ instalação/ Equipamento	Há não conformidade?Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa(Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

04 - Higiene industrial e operacional							
Área/instalação/ equipamento/ Utensílio/instrumento	Pré/operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

05 - Higiene e hábitos de higiene dos funcionários					
Área/ instalação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa(Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

06 - Procedimentos sanitários operacionais					
Área/instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa(Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

07 - Controle da matéria-prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem – IN 49/2006					
Matéria-prima/insumo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa(Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

08 - Controle de temperatura						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/ operação	Observação Direta/Mensuração Direta*	Há não conformida de?Sim ou Não	Compatibilidade com osregistros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:						

09 - Programa de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC							
PCC	Monitoramento / Verificação / Açãocorretiva	Observação Direta/Mensuração Direta**	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade comos registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
**no caso de mensuração direta deve-se registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:							

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários específicos)					
Área/ instalação/ Equipamento/ Operação	Há não conformidade?Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/rótulo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

12 Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/Destinação/	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros *In loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

C - Nome, data, carimbo e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações com identificação das rubricas:
Assinatura do representante legal do estabelecimento:

ANEXO V

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLEN° XXX/SIM
CARÁTER DE INSPEÇÃO
PERIÓDICOPARTE II –
DOCUMENTAL

A - Identificação do período avaliado: de / /202 a___/____/202__
B - Avaliação dos registros

ELEM. DE CONTROLE	**PROCEDIMENTO**	***NÃO CONFORME**
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais ecalibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
04	Registros de implementação eação corretiva, conforme programa escrito	
04	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
04	Registros diários de monitoramento da higienizaçãooperacional e ação corretiva	
04	Registros de verificação e ação corretiva	
04	Identificação do responsável, data e assinaturas no programaescrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dosfuncionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas aoaproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	

09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
09	Registros de monitoramento e ações corretivas	
09	Registros de verificação e ações corretivas	
09	Registros de validação do programa escrito	
09	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:		

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

C- Nome, data, carimbo e assinatura
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante legal da empresa:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL
PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO VI

PLANO DE AÇÃO – DATA:___/_____/202__
REFERENTE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE

N XXX/SIM

Elemento de controle e nº	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou De realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da Verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09, DE 27 DE MAIO DE 2022

INSTITUI OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1° Esta Instrução Normativa tem por objetivo estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos à inspeção periódica**.**

Art. 2° Para fins desta Instrução Normativa são adotadas as seguintes abreviatura e definições:

I. **IN**: Instrução Normativa;

II. **R**: Risco Estimado Associado ao Estabelecimento;

III. **RV**: Risco associado ao volume de produção;

IV. **RP**: Risco Associado ao Produto; e

V. **RD**: Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento.

Art. 3° Caberá a cada Serviço Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I. Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R);

II. O R de cada estabelecimento será informado anualmente ao Consórcio

pelosSIM.

Art. 4° A abrangência da fiscalização será com base nos procedimentos para o cálculo do **"R"** e aplicada aos estabelecimentos sob inspeção periódica.

Art. 5° O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (**R**) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I. Volume de produção;

II. Tipo de produto; e

III. Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicávela fiscalização.

Art. 6° O risco associado ao volume de produção (**RV**) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no **Anexo I.**

§ 1° O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção Constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2° Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 7° O risco associado ao produto (**RP**) será caracterizado pelas categorias ao qual os produtos produzidos estão associados, conforme tabela disposta no **Anexo II.**

Art. 8° O risco associado ao desempenho do estabelecimento (**RD**) quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização que será caracterizado conforme tabela disposta no **Anexo III**, considerando:

I. As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações;

II. As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III. A adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e

IV. A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§1° A caracterização do **RD** será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável pela supervisão, a qual deverá

preencher relatório específico, conforme modelo disposto no **Anexo IV.**

§2° A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do **RD** a ser utilizado no primeiro cálculo do **R** será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 9° Novos estabelecimentos terão a caracterização do **RV** e **RP** realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro ou relacionamento, sendo considerado o **RD** igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 10. O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o **RD** automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 11. O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipalnão estará submetido ao cálculo do **R** previsto nesta instrução normativa.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o **RD** igual a 4, até a primeira fiscalização subseqüente.

Art. 12. Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) serãoutilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:

$$R = \frac{RV+RP+(2x\ RD)}{4}$$

§ 1° Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas asseguintes regras de arredondamento:

I. Se o algarismo decimal seguinte for menor ou igual a 5 (cinco), o anterior nãose modifica; ou

II. Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade.

Art. 13. As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE,conforme tabela disposta no **Anexo V** desta instrução normativa.

§ 1° Frequências superiores ao estabelecido nesta instrução poderão serdefinidas a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 14. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e

execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 15. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 16. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO I

Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

ÁREA DO PRODUTO	VOLUME PRODUZIDO (*)	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	**RV**
CARNES (kg)	Até 500	P	**1**
	501 – 2.000	M	**2**
	Acima de 2.000	G	**3**
LEITE (kg)	Até 500	P	**1**
	501 – 2.000	M	**2**
	Acima de 2.000	G	**3**
LEITE (L)	Até 5.000	P	**1**
	5.001- 60.000	M	**2**
	Acima de 60.000	G	**3**
MEL (kg)	Até 1.000	P	**1**
	Acima de 1.000	M	**2**
OVOS (kg)	-	P	**1**
PESCADO (kg)	Até 5.000	P	**1**
	Acima de 5.000	M	**2**

(*) Produção mensal

ANEXO
II

Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área	Categoria	RP
CARNE	Produto com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Farinha Láctea	2
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo UHT	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Maturado	2
	Queijo Ralado	2

6

	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
MEL	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen Desidratado	2
	Própolis	1
OVOS	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
PESCADO	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1

7

	Produtos não submetidos a tratamento térmico	**4**
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	**3**

8

ANEXO III

Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto aoatendimento à legislação aplicável a fiscalização (**RD**):

Condições para caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais. **SEM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicaçõesde órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. **SEM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. **SEM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	**1**
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais. **SEM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicaçõesde órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. **COM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. **SEM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	**2**

COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; **COM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU **ambos**. **SEM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. **SEM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	**2**
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU **COM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU **ambos**. **COM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	**3**
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	**4**

1(

ANEXO IV

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)
1.IDENTIFICAÇÃO
1.1 Razão social:
1.2 N° registro S.I.M:
2. REGISTROS (fiscalização anterior)
2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? ( ) SIM ( ) NÃO
2.2. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? ( ) SIM
( ) NÃO
2.3. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.2 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
2.4. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações
3.FISCALIZAÇÃO
3.1. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
3.2. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISTEMA ou tem outrotipo de controle auditável (mapas estatísticos)? Citar anos/meses verificados. ( ) SIM ( ) NÃO
3.3. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidadesdurante a fiscalização local? ( ) SIM ( ) NÃO
3.3. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) deApreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):

3.4. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? ( ) SIM ( ) NÃO
3.5. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:
4. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO
4.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Instrução Normativa nº 09/2022/SIM: **R ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4**
4.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de Interdição:
4.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

ANEXO V

Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Anual
2	Baixo	Semestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Quinzenal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 27 DE MAIO DE 2022

NORMAS PARA O REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO - REF

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando o que estabelece o Artigo 2° da Lei Federal n° 7889 de 23 de novembro de 1989.

Considerando as normatizações estabelecidas no Municipal Nº 42/2022 em relação às não conformidades de produtos verificadas através das análises físico-químicas, e os Artigos 140 § 4°e 158 Inciso V, deste Decreto:

> ***"Art. 140**- A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M será instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.*
> ***§ 4°**- Nos estabelecimentos submetidos ao S.I.M, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF) a critério do S.I.M, a ser definido por norma complementar".*
>
> ***Art. 158**- 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:

***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;"*

Considerando o Artigo 6° da Lei n° 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que "*são direitos básicos do consumidor*":

"*a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos."*

Considerando que os resultados advindos das análises fiscais (físico-químicas e microbiológicas) efetuados sobre produtos de origem animal e água de abastecimento, dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), constituem importante instrumento de avaliação da qualidade de tais produtos;

Considerando que os produtos cujas alterações ou resultados estejam em desacordo com os padrões vigentes, possam causar riscos à saúde dos consumidores, bem como causar fraude econômica;

E considerando a necessidade de harmonizar e padronizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal, este Serviço:

RESOLVEM:

Normatizar o **Regime Especial de Fiscalização (REF).**

Art. 1° O REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF) é a situação em que as atividades de determinado estabelecimento de inspeção periódica serão assistidas pelos técnicos do S.I.M, pelo período que julgar necessário, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal.

Art. 2° Para esta finalidade é considerada **reincidência** a verificação de não conformidades em um mesmo produto ou o terceiro desvio em diferentes

produtos, verificados através das análises oficiais de rotina, verificação oficial de autocontrole (VOEC) ou daquelas realizadas em casos de denúncias ou suspeitas de alteração. O REFse caracteriza por:

- Interdição parcial ou total do estabelecimento.

- Suspensão da expedição e da comercialização do produto ou da linha de produtos envolvidos no processo.

- Acompanhamento fiscal dos processos de fabricação do (s) produtos.

- Apresentação do plano de ação para correção das não conformidades, junto ao Programa de Autocontrole da empresa.

- Solicitação de alteração do registro de rótulos, se aprovado e necessário.

Art 3° A empresa será notificada por Auto de Infração, comunicando que está entrando em regime especial de fiscalização (REF), sendo que para esta situação não cabe recursos.

Art 4° A empresa terá suspenso o REF, após a comprovação que o fato gerador foi corrigido, com a aprovação, pelo S.I.M, do plano de ação e da apresentação de análises laboratoriais, em conformidade, do produto envolvido. Esta finalização será determinada por documento emitido pela S.I.M.

Art 5° Todos os lotes do produto envolvido neste processo, fabricados durante o REF e os produzidos anteriormente que se encontrem estocados, como ação cautelare de proteção ao consumidor, serão seqüestrados e, somente serão liberados, após resultado da análise oficial em conformidade.

Art. 6º No caso de não conformidades encontradas que caracterizem falsificações ou adulterações do(s) produto(s), a empresa deverá adotar as seguintes medidas para levantamento do REF na seguinte ordem:

1) Aplicar o programa de recolhimento de produtos (Recall). É de responsabilidade da empresa o recolhimento, no comércio varejista, do lote de produtos adulterados ou falsificados e sua adequada destinação, além daapresentação de documento que a comprove;

2) Apresentar medidas corretivas, que deverão ser aprovadas pelo S.I.M, para a(s) não conformidade(s) encontrada(s) no(s) produto(s);

3) Aplicar as medidas corretivas aprovadas;

4) Comprovar a eficácia das medidas corretivas adotadas, por meio de produção de novos lotes de produtos dentro dos padrões de identidade e qualidade.

A juízo do S.I.M poderá ser acompanhada a produção dos novos lotes.

Art. 7º No caso de não conformidade relativa ao padrão de potabilidade da

água de abastecimento, a empresa deverá adotar as seguintes medidas para levantamento do REF na seguinte ordem:

1) Apresentar medidas corretivas, que deverão ser aprovadas pelo SIM, para a não conformidade encontrada;

2) Aplicar as medidas corretivas aprovadas;

3) Proceder a coleta de amostra para análise do padrão inconforme apresentado para potabilidade da água dos mesmos pontos de colheita após aplicação das medidas corretivas;

4) Apresentar resultado conforme para o(s) requisito(s) não conforme(s) de potabilidade da água.

§1° Os custos decorrentes da coleta, encaminhamento e análise da amostra de água de abastecimento para a nova análise laboratorial será de responsabilidade da empresa, podendo, a juízo do S.I.M, serem acompanhadas.

§2° A realização da análise de potabilidade da água só poderá ser realizada em laboratório creditado pelo S.I.M.

Art. 8° A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demaissanções previstas na legislação vigente e a critério do S.I.M, a empresa poderá ter cancelado o registro de rótulo do produto envolvido.

Art. 9° Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 10. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 11. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 27 DE MAIO DE 2022

ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO – PAS, PARA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CACHOEIRADO SUL – RS.

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Considerando que o PAS é um ato administrativo que tem por objetivo apurar possível ocorrência de infração à legislação sanitária determinada no Decreto Municipal nº 42/2022 e suas normas complementares;

Considerando que para uma atuação adequada, é necessário não apenas o conhecimento das normas, mas a sua aplicação, que se dá por meio das práticas adotadas pelos agentes públicos e se concretiza na parte formal da atuação do S.I.M. de Cachoeira do Sul;

Considerando que o processo administrativo sanitário deve ser conduzido estritamente dentro das regras que o norteiam, sob pena de prejuízo de todo o trabalho material desenvolvido pelos agentes.

Considerando a necessidade da normatização do processo administrativo sanitário - PAS para o serviço de inspeção municipal de Cachoeira do Sul – RS, de acordo com Art. 185. do Decreto Municipal nº 42/2022.

Art. 1° 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 - AI, assegurados os direitos à ampla

defesa e ao contraditório.

Art. 2° A instauração do PAS ocorre mediante a lavratura do auto de infração - AI,o qual se constitui na peça inaugural do processo. Após a lavratura do AI, o mesmo deve ser capeado, numerado e protocolado, sendo que a capa faz parte do processo e será considerada como documento número 1 (um). Da mesma forma quando houver termos de interdição cautelar, a defesa, os laudos, as fotos, entre outros, também devem fazer parte do processo.

Seção I

Do auto de infração

Art. 3° O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do S.I.M. que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do S.I.M. caso necessário.

Parágrafo único. 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 foi iniciada a ação fiscalizadora que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - A data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação; ou

II - A data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 4° O auto de infração - AI deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 5° O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo DIPOA.

Seção II

Da Cientificação

Art. 6° 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 No caso de recusa ou ausência do autuado ou do seu representante legal, o servidor autuante deverá mencionar expressamente o fato e suas circunstâncias no próprio AI, na presença e com a assinatura de duas testemunhas devidamente identificadas.

§ 2º No caso do infrator não estar presente ou recusar-se a assinar o auto de

infração, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração para ciência do infrator por via postal, com aviso de recebimento – AR ou outro meio que assegure a cientificação do interessado.

I - Caso o AR não retorne e o autuado apresente defesa e/ou impugnação, o processo seguirá os trâmites normais, pois se considera efetuada a notificação.

II - Caso o AR não retorne e o autuado não apresente defesa e/ou impugnação, deverá ser feita nova tentativa de envio.

III - Caso o AR retorne com informação de "mudou-se", "recusado" ou outras situações que demonstrem não ter chegado o AI ao conhecimento do autuado, deverá ser realizada a notificação por edital.

Art. 7° A publicação por edital será utilizada somente se o autuado estiver em lugar incerto ou não sabido ou quando as tentativas de notificação pessoal ou postal forem inexitosas.

§ 1º O edital será publicado, conforme modelo próprio a ser estabelecido pelo DIPOA, uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação;

§ 2º O prazo de 5 (cinco) dias para a efetivação da notificação somente se dá para ciência do AI. Nas demais notificações do processo, como as de julgamento de recurso e de publicação de decisão final, considera-se efetivada a notificação no dia da publicação do edital; e

§ 3º A cópia da página das publicações deverá ser juntada ao processo.

§ 4º A manifestação do infrator quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade desta.

Art. 8° No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial.

Seção II

Da defesa, do recurso e seus prazos

Art. 9° A defesa ou impugnação e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, situado na rua Gabriel Leon nº 1109 em Cachoeira do Sul - RS, no prazo de quinze dias (15), contado da data da cientificação oficial.

§ 1º Na defesa, o autuado apresenta suas ponderações e provas com o objetivode defender-se quanto às acusações que lhe são feitas por ocasião da autuação.

§ 2º Na impugnação, procura demonstrar que o AI possui vício, irregularidade ou ilegalidade na lavratura, buscando anulá-lo.

§ 3º A contagem do prazo de que trata o **caput** será realizada de modo contínuoe se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

I - A contagem inicia-se a partir do primeiro dia útil subsequente à notificação, deforma ininterrupta, computando-se também os feriados, sábados e domingos.

II- Para contagem dos prazos exclui-se o dia da notificação e inclui-se o dia dovencimento.

III- O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes do horário normal.

Art. 10. O Decreto não obriga o autuado a apresentação de defesa e/ou impugnação ao AI, mesmo que notificado, podendo optar por não se manifestar.

Parágrafo único. A não apresentação de defesa ou impugnação ao Auto de Infração Sanitária, não caracteriza uma circunstância agravante no processo, transcorrido o prazo legal sem a manifestação do autuado, o processo deverá prosseguir, sendo o fato devidamente mencionado no relatório do autuante emitir o seu julgamento, observando, dessa forma, o princípio da verdade real.

Art. 11. A apresentação de defesa ou impugnação ao Auto de Infração Sanitária no prazo estabelecido pela lei, ou seja, tempestivamente, a manifestação será recebida, protocolada e anexada ao processo.

Art. 12. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - Fora do prazo;

II - Perante órgão não competente;

III - Por pessoa não legitimada;

IV - Após exaurida a esfera administrativa.

Art. 13. Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em 1ª instância, lhe traráa impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório, o que não significa, necessariamente, a procedência da infração, de forma definitiva, pois este ainda poderá recorrer da decisão em 2ª instância.

Art. 14. 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

Do julgamento

Art. 15. Após juntada ao processo a defesa, impugnação ou término do prazo para sua apresentação, o autuante deverá encaminhar para julgamento em primeira instância o relatório de instrução.

Art. 16. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste Decreto caberá, em primeira instância, a Coordenadora do DIPOA e, em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal.

Parágrafo único. Em caso de impedimento da Coordenadora do DIPOA em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuante, caberá decisão da primeira instância ao Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária.

Art. 17. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 18. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Prefeito Municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Seção IV

Da Dosimetria da Pena

Art. 19. As penalidades previstas no Art. 158 do Decreto Municipal nº 42/2022 e genericamente são elas: advertência, multa, apreensão ou condenação, suspensão das atividades, interdição parcial ou total e cassação de registro.

Art. 20. De acordo com o *caput* do art. 158 do Decreto Municipal nº 42/2022, as penas poderão ser aplicadas alternativa ou cumulativamente, dependendo da infração cometida e de suas consequências para a saúde.

Art. 21. Para a graduação da pena a ser aplicada, a autoridade sanitária deverá considerar as disposições dos art. 159 ao 168 do Decreto Municipal nº 42/2022.

Art. 22. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, 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 por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários, sendo que é ônus da própria empresa autuada comprovar no PAS o seu porte e as demais questões citadas.

Seção IV

Do encerramento do processo administrativo sanitário

Art. 23. Somente após a publicação da decisão final (condenatória ou não) e a efetivação das medidas impostas quando cabíveis (execução das penalidades), o processo estará apto a ser encerrado e poderá ser arquivado.

Art. 24. O S.I.M. deve possuir um controle dos processos por meio físico ou eletrônico.

Art. 25. No caso da possibilidade da infração sanitária gerar responsabilização em outras áreas (criminal, civil, administrativa), é dever da S.I.M. fazer a comunicação aos órgãos competentes, tais como, Conselhos de Classe, Ministério Público, Polícia Civil, PROCON, Ministério da Agricultura, VISA, etc. para a apuração dos fatos.

Seção V

Disposição Finais

Art. 26. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

§ 1° Sempre que for lavrado o auto de infração os estabelecimentos deverão apresentar um Plano de Ação ao DIPOA contendo as ações corretivas imediatas e programadas para a resolução/adequação das não conformidades/infrações, no prazo de 10 dias úteis a contar da ciência do auto.

§ 2° - O Plano de Ação referido no **caput** deste artigo não constitui defesa ao Auto de Infração.

§ 3° - Os documentos não contidos nos anexos serão seguidos o mesmo padrão dos modelos do “Manual de Procedimentos de Apuração de Infrações: Autuação de Processos Administrativos” – MAPA 2018.

Art. 27. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 28. Poderá ser 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. 29. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 30. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 31. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação

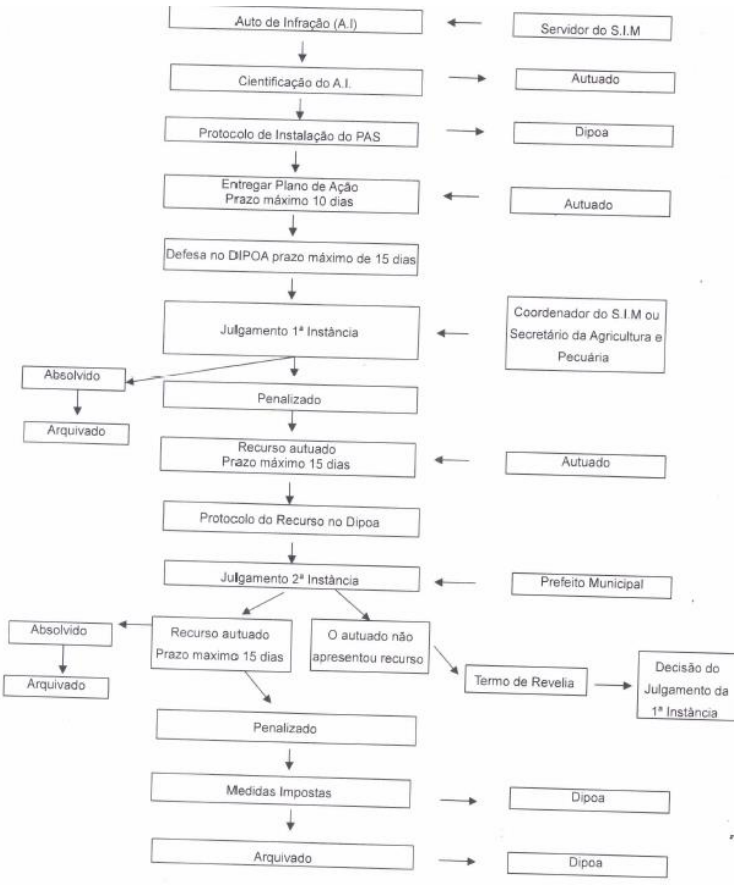
Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado

Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

Fluxograma do Processo Administrativo Sanitário (PAS)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

AUTO DE INFRAÇÃO Nº____/202__

1ª Via – Autuado / 2ª Via – Responsável pelo SIM / 3ª Via – Arquivo SIM

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

DESCRIÇÃO, ENQUADRAMENTO LEGAL E TIPIFICAÇÃO DA INFRAÇÃO

Aos_____ dias do mês de ____do ano de_____, às_____ horas no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, constatei que

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____A(s) infração(ões) esta(ão) tipificada(s) no(s)_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____ Por estas razões, lavrei o presente Auto de Infração em 3 (três) vias, fornecendo a primeira via ao autuado, ficando o mesmo ciente de que responderá pelo fato em processo administrativo sanitário e que, de acordo com o Decreto Municipal nº 42/2022, terá o prazo de 15 (quinze) dias contados a partir do recebimento deste, para protocolar junto a sede do protocolo geral da Prefeitura Municipal de Cachoeira do Sul, defesa ou impugnação por escrito a este Auto, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.

_____

CIÊNCIA

Cachoeira do Sul, _____ de _____ de ____ Servidor NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em __/__/__ . Autuado NOME: RG/CPF:
Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:	
Testemunha NOME: RG/CPF :	Testemunha NOME: RG/CPF:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO ADITIVO Nº____/202__

IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO: Cachoeira do Sul	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

Documento de Referência: Auto de Infração n°_____
Processo n°_____

Aos_____ dias do mês de ____do ano de_____, no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul eu_____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, CPF _____, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 42/2022 e em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, promovo no documento acima referenciado a devida correção para:

Onde se lê: xxxxxxxxxxxxxxx Leia-se: xxxxxxxxxxxxxxxxxx

Fica o interessado cientificado de que tem o prazo máximo de 15 (quinze) dias, para encaminhar defesa por escrito, acompanhada de provas que entender necessárias, à representação do S.I.M. de Cachoeira do Sul.
Após o encaminhamento da defesa, ou vencido o prazo para tal, os autos serão julgados pela autoridade Municipal competente.
Do que, para constar, lavrei este Termo Aditivo em 3 (três) vias, fornecendo uma das vias ao infrator, estando o mesmo ciente da infração constatada pela autoridade fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

CIÊNCIA	
Cachoeira do Sul, _____ de _____ de ____ Servidor NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em __/__/__ . Autuado NOME: RG/CPF:
Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:	

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE ADVERTÊNCIA Nº_____/202__

1ª Via – Infrator / 2ª Via –Responsável pelo SIM / 3ª Via – Arquivo SIM

IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

OBJETO DA ADVERTÊNCIA

Aos _____ dias do mês de ____do ano de_____, às_____ horas no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, foi lavrado este termo de advertência como penalidade disposta ao Auto de Infração nº_____ /20_____ lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme estabelece o Decreto Municipal nº 42/2022

Em virtude da(s) infração(ões) expostas no Auto de Infração acima mencionado e anteriormente cientificado ao infrator, fica o infrator ADVERTIDO e ciente de que a reincidência implicará nas demais penalidades previstas nas legislações pertinentes já referenciadas neste termo.

Do que, para constar, lavrei este Termo de Advertência em 3 (três) vias, fornecendo uma das vias ao infrator, estando o mesmo ciente da infração constatada pela autoridade fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

CIÊNCIA

Cachoeira do Sul, _____ de _____ de ____ Servidor NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em __/__/__ . Autuado NOME: RG/CPF

Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:

Testemunha NOME: RG/CPF :	Testemunha NOME: RG/CPF:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE ACOMPANHAMENTO DE INUTILIZAÇÃO Nº_____/202__

1ª Via – Responsável pelo SIM / 2ª Via – Estabelecimento / 3ª Via – Arquivo SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

OBJETO DA INUTILIZAÇÃO

Aos _____ dias do mês de ____do ano de_____, às_____ horas no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, foi acompanhada pelo Serviço de Inspeção Municipal a inutilização por parte do estabelecimento anteriormente identificado dos produtos elencados abaixo, por tratarem-se de produtos:

( ) pertencentes ao(s) mesmo(s) lote(s) que se apresentou(aram) não conformes nos Relatórios de Ensaio emitidos pelo laboratório _____ , referentes aos lotes_____, fabricados em_____,respectivamente, cumprindo o disposto no Decreto Municipal nº 42/2022

( ) julgados pelo próprio controle de qualidade do estabelecimento anteriormente identificado como impróprios para utilização e/ou comercialização e/ou consumo humano. Foram inutilizados os seguintes produtos e respectivas quantidades:

No total, foi acompanhado a inutilização de _____ kg, pelo estabelecimento anteriormente identificado. Do que, para constar, lavrei este Termo de Acompanhamento de Inutilização em 3 (três) vias, fornecendo uma via ao estabelecimento, estando o mesmo ciente de que a inutilização dos produtos foi realizada pelo Controle de Qualidade próprio do estabelecimento, acompanhado pelo fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

CIÊNCIA

Cachoeira do Sul, _____ de _____ de ____ Servidor NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em __/__/__ . Autuado NOME: RG/CPF :
Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:	
Testemunha NOME: RG/CPF	Testemunha NOME: RG/CPF:

1.a) Produto:
1.b) Quantidade:
2.a) Produto:
2.b) Quantidade:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE DESISTENCIA DE CONTRAPROVA DE AMOSTRA Nº_____/202___

1ª Via – Estabelecimento / 2ª Via –Responsável pelo SIM / 3ª Via – Arquivo SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

Aos____dias do mês de _____do ano de ____ no município de Cachoeira do Sul, Estado do RioGrande do Sul, eu _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, CPF _____, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 42/2022 em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, com fundamento no Art. 143 Decreto Municipal 42/2022, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

Lacres:

A EMPRESA ACIMA QUALIFICADA ESTA VOLUNTARIAMENTE ABRINDO MÃO DE EXERCER O SEU DIREITODE COLHEITA DE AMOSTRAS DE CONTRAPROVA.

CIÊNCIA	
Cachoeira do Sul, _____ de _____ de ____	Recebi a 1ª via deste Termo em___/___/___.
Servidor NOME: IDENT. FUNC.:	Empresa NOME: RG/CPF:

Produto	N° Registro Prod.	Quantidade	Fabricação	N° SOA

N° da SOA	Lacre da Amostra	Lacre da Contraprova SIM	Lacre da Contraprova Empresa

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE APREENSÃO Nº____/202__

1ª Via – Infrator / 2ª Via –Responsável pelo SIM / 3ª Via – Arquivo SIM

IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

OBJETO DA APREENSÃO

Aos _____ dias do mês de ____do ano de_____, às_____ horas e minutos no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, foi procedida a apreensão dos produtos elencados abaixo, conforme Auto de Infração nº_____/20____ lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal. Foram apreendidos os seguintes produtos nas respectivas quantidades:

No total, foram apreendidos um total de, aproximadamente, _____ kg (quilogramas) com base no Decreto Municipal 42/2022.

Do que, para constar, lavrei este Termo de Apreensão em 3 (três) vias, fornecendo uma das vias ao infrator, estando o mesmo ciente da apreensão dos produtos realizada pela autoridade fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

CIÊNCIA

Cachoeira do Sul, _____ de _____ de ____. Servidor NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em ____/___/___ . Autuado NOME: RG/CPF:

Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:

Testemunha	Testemunha
NOME: RG/CPF :	NOME: RG/CPF:

1.a) Produto:
1.b) Quantidade:
2.a) Produto:
2.b) Quantidade:
3.a) Produto:
3.b) Quantidade:
4.a) Produto:
4.b) Quantidade:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE INUTILIZAÇÃO Nº_____/202__

1ª Via – Infrator / 2ª Via –Responsável pelo SIM / 3ª Via – Arquivo SIM

4ª Via – Fiel depositário (se houver)

IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

OBJETO DA INUTILIZAÇÃO

Aos_____ dias do mês de ____do ano de_____, às_____ horas e minutos no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, foi procedida a inutilização dos produtos elencados abaixo, conforme Auto de Infração /20____ , Termo de Apreensão nº_____ /20_____ e Termo de Fiel Depositário _____/20____ lavrados pelo Serviço de Inspeção Municipal. Foram inutilizados os seguintes produtos nas respectivas quantidades:

No total, foram apreendidos um total de, aproximadamente _____, Kg (quilogramas) com base no Decreto Municipal nº 42/2022. Do que, para constar, lavrei este Termo de Inutilização em 3 (três) vias, fornecendo uma das vias ao infrator, estando o mesmo ciente da inutilização dos produtos realizada pela autoridade fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

CIÊNCIA

Cachoeira do Sul, ___de _____de_____.__ Servidor Autuante NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em __/__/__ . Autuado NOME: RG/CPF:
Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:	
Testemunha NOME: RG/CPF	Testemunha NOME: RG/CPF:

1.a) Produto:
1.b) Quantidade:
2.a) Produto:
2.b) Quantidade:
3.a) Produto:
3.b) Quantidade:
4.a) Produto:
4.b) Quantidade:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO Nº____/202__

1ª Via–Fiel Depositário /2ª Via–Infrator / 3ª Via–Responsável pelo SIM / 4ª Via–Arquivo SIM

IDENTIFICAÇÃO DO FIEL DEPOSITÁRIO	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

OBJETO DE DEPÓSITO

Aos dias do mês de ____do ano de_____, às_____ horas e minutos no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989,foi procedida a apreensão dos produtos Termo de Apreensão nº_____/20____, em virtude do Auto de Infração nº _____ /20____ lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal, destinando através deste termo os produtos abaixo relacionados à depósito cautelar junto ao Fiel Depositário anteriormente referenciado. Foram apreendidos e ficarão sob responsabilidade do Fiel Depositário os seguintes produtos nas respectivas quantidades:

No total, foram apreendidos aproximadamente, _____ kg (quilogramas) com base no Decreto Municipal nº 42/2022, estando os mesmos aguardando sua destinação pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou término do Processo Administrativo Sanitário.

Do que, para constar, lavrei este Termo de Fiel Depositário em 4 (quatro) vias, fornecendo uma das vias ao Fiel Depositário e outra ao Infrator, estando os mesmos cientes da proibição da comercialização, consumo e/ou qualquer outra destinação dos produtos sem a expressa autorização do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul.

CIÊNCIA

Cachoeira do Sul, _____ de _____ de ____ Servidor NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em_/___/_____. _____ Autuado NOME: RG/CPF:
Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:	
Testemunha NOME: RG/CPF:	Testemunha NOME: RG/CPF:

1.a) Produto:
1.b) Quantidade:
2.a) Produto:
2.b) Quantidade:
3.a) Produto:
3.b) Quantidade:
4.a) Produto:
4.b) Quantidade:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE INTERDIÇÃO Nº____/202__

1ª Via – Infrator / 2ª Via –Responsável pelo SIM / 3ª Via – Arquivo SIM

IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
CPF/CNPJ:	TELEFONE:
RAMO DE ATIVIDADE:	

OBJETO DA INTERDIÇÃO

Aos_____ dias do mês de ____do ano de_____, às_____ horas e minutos no município de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no exercício da inspeção e fiscalização de que tratam a Lei Municipal nº 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, foi lavrado este termo de interdição como penalidade aplicável ao Auto de Infração nº_____/20___ lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme estabelece o Decreto Municipal nº 42/2022. Em virtude da(s) infração(ões) expostas no Auto de Infração acima mencionado e anteriormente cientificado ao infrator, ficando este CIENTE de que o estabelecimento infracionado anteriormente identificado, fica a partir desta data, proibido de operar e/ou exercer atividade. Em caso de não cumprimento, serão aplicadas as penalidades previstas nas legislações pertinentes já referenciadas neste termo, INTERDITADO:

( ) **TOTALMENTE**, o estabelecimento não pode operar nenhuma de suas áreas/seções/atividades;

( ) **PARCIALMENTE**, ficando a interdição aplicável a _____.

Do que, para constar, lavrei este Termo de Advertência em 3 (três) vias, fornecendo uma das vias ao infrator,estando o mesmo ciente da interdição realizada pela autoridade fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

CIÊNCIA	
Cachoeira do Sul, ___ de _____de_____.	Recebi a 1ª via deste Auto em __/___/__
Servidor Autuante: NOME: IDENT. FUNC.:	Autuado NOME: RG/CPF :
Quando o autuado se recusar a assinar ou for analfabeto:	

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

NOTIFICAÇÃO Nº _____

Aos ____ dias do mês de _____ de 202___ ás ____ horas, notificamos o Senhor(a) _____ CPF _____ estabelecido(a) no(a) _____ _____ nº _____ dentro do prazo de ___ dias a contar da data da ciência deste, para _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
conforme o disposto no(s) artigo(s)_____
_____
_____
_____
_____
_____
da Lei Municipal 4840 de 04 de maio de 2022, em consonância com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Decreto Municipal nº 42/2022

Cachoeira do Sul, __ de _____de_____. Servidor Autuante: NOME: IDENT. FUNC.:	Recebi a 1ª via deste Auto em __/___/__ Autuado NOME: RG/CPF:

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA N°__
1. Processo n°:
2. NOME/RAZÃO SOCIAL:
3. ENDEREÇO:
4. MUNICÍPIO: Cachoeira do Sul | CEP: 96570-000
5. ASSUNTO: Auto de Infração N°:
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em_____/__/202__, pelo Médico Veterinário contra a interessada pela constatação de *"(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)"*. A ciência da autuada foi registrada *por meio de assinatura do Auto de Infração / por meio do recebimento pelo Correio, conforme Aviso de Recebimento. Na oportunidade, também foram lavrados os documentos (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão...)*
7. Base Legal/Artigos infringidos: Artigo xx, do Decreto Municipal nº 42/2022
8. Histórico do autuado**:** A autuada é *(reincidente ou primária)*.
9. Da defesa: A interessada apresentou defesa no dia ____/___/___, atendendo o prazo estabelecido no art. 176 do Decreto Municipal nº 42/2022, portanto considerada tempestiva, e argumenta que _____ *OU A interessada apresentou defesa no dia ____, tendo ultrapassado o prazo estabelecido no* art. 176 do Decreto Municipal nº 42/2022*, portanto é considerada intempestiva OU A interessada não apresentoudefesa, sendo considerada revel.*
10. Do mérito:
11. Conclusão:
12. Proposição da sanção:
13. Local e Data: Cachoeira do Sul - RS, _____ de_____ de 202__. Relator: MV Assinatura

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE REVELIA

Processo nº:	**Auto de Infração Nº:**
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M.
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP: 96570-000

Findo o prazo de que trata os Art. 176 e 177 § 2° do Decreto Municipal nº 42/2022, sem que o interessado tenha apresentado defesa escrita ao Auto de Infração acima referido, é o autuado considerado **REVEL**.

Cachoeira do Sul - RS, XX de XX de 202x.

Assinatura

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA Nº XXX/ANO

Auto de Infração procedente

Processo n°:	**Auto de Infração N°:**
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M.
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº xxxxxxxx contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto no Art. 177 do Decreto Municipal nº 42/2022, a regularidade dos procedimentos fiscais, a garantia do amplo direito a defesa e do contraditório e tudo o mais que dos autos consta, acolho o parecer contido no Relatório n° XX, e decido:

I- Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxx, pela irregularidade "xxxxxxx", infringindo *(dispositivo legal);*

II – Aplicar, como sanção administrativa, *(multa/advertência)* no valor de R$ xxxx *(valor por extenso)*, com fulcro nos

Art. 149 (especificar o inciso) e Art. 159 do Decreto Municipal nº 42/2022.

III – Aplicar, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 159, quando for o caso)

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso de discordância, recorrer à instância superior, no prazo previsto no Art. 177 ° § 2° do Decreto Municipal nº 42/2022

Cachoeira do Sul - RS, ____de____de 202_____.

Julgador:

Assinatura

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/____/___

Assinatura do Autuado:

_____

(nome e documento)

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA Nº XXX/ANO

Auto de Infração improcedente

Processo n°:	**Auto de Infração N°:**
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M.
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº xxxxxxxx contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o
disposto no Art. 177 do Decreto Municipal nº 42/2022, as informações constantes do Processo DIPOA Nºxxxxxxxxxxxxxxx, acolho o parecer contido no Relatório nº xxx), e decido:

I - Julgar improcedente o auto de infração nº xxxx;
II - Cancelar o Auto de Infração supracitado.

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. Notifique- se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Cachoeira do Sul - RS, ____ de _____ de 202___.

Julgador:
Assinatura

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em___/___/___

Assinatura do Autuado:

_____
(nome e documento)

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/ANO

Manter a Sanção

Processo n°:	**Auto de Infração N°:**
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M –
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP:

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e com base no estabelecido pelo Art. 177 ° §2 do Decreto Municipal nº 42/2022, considerando as informações constantes noprocesso nºxxxxx, acolhe o parecer contido no Relatório nº xxx, e decide:

- Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxx;

II – Manter a sanção administrativa de multa no valor de R$ _____ (*valor por extenso*), de acordo com o estabelecidono Termo de Julgamento em Primeira Instância nº ____.

III – *Manter, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 159 , quando for o caso)*

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Cachoeira do Sul - RS, ____ de _____ de 202___.

Julgador:

Assinatura

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em____/___/___ ____

Assinatura do Autuado:

_____

(nome e documento)

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/ANO Aumentar a Sanção	
Processo n°:	Auto de Infração N°:
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M –
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP:

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e com base no estabelecido pelo Art. 177 ° §2 do Decreto Municipal nº 42/2022, considerando as informações constantes no processo _____, acolhe o parecer contido no Relatório nº ____, e decide:

- Julgar procedente o Auto de Infração nº _____;
– Aumentar a sanção administrativa de multa no valor de R$ xxxxx (valor por extenso), para R$ _____ (valor por extenso), em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância nº ___.
– Aplicar, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 159, quando for o caso)

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Cachoeira do Sul - RS, ____ de _____ de 202___.
Julgador:
Assinatura

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/___/___
Assinatura do Autuado:

_____
(nome e documento)

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/ANO

Reduzir a Sanção

Processo nº:	**Auto de Infração Nº:**
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M –
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP:

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e com base no estabelecido pelo Art. 177 ° §2 do Decreto Municipal nº 42/2022, considerando as informações constantes no processo _____, acolhe o parecer contido no Relatório nº _____, e decide:

- Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxx;
– Aumentar a sanção administrativa de multa no valor de R$ _____ (valor por extenso), para R$ _____(valor por extenso), em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância nº _____.
– Aplicar, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 159, quando for o caso)

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Cachoeira do Sul - RS, ____ de _____ de 202___.
Julgador:
Assinatura

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/___/___
Assinatura do Autuado:

_____
(nome e documento)

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/ANO

Aplicar Advertência

Processo nº:	**Auto de Infração Nº:**
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M –
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP:

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e com base no estabelecido pelo Art. 177 ° §2 do Decreto Municipal nº 42/2022, considerando as informações constantes no processo _____, acolhe o parecer contido no Relatório nº _____, e decide:

- Julgar procedente o Auto de Infração nº _____;

II – Cancelar o Auto de Multa nº _____, para que seja aplicada a penalidade de Advertência, em divergência com oestabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância n° _____

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Cachoeira do Sul - RS, ____ de _____ de 202___.

Julgador:

Assinatura

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/___/___

Assinatura do Autuado:

_____

(nome e documento)

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL

PRINCESA DO JACUÍ - CAPITAL NACIONAL DO ARROZ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/ANO

Cancelamento de Pena

Processo n°:	**Auto de Infração N°:**
AUTUADO:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:	S.I.M –
MUNICÍPIO de CACHOEIRA DO SUL	CEP:

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e com base no estabelecido pelo Art. 177 ° §2 do Decreto Municipal nº 42/2022, considerando as informações constantes no processo _____, acolhe o parecer contido no Relatório nº _____, e decide:

I- Julgar improcedente o Auto de Infração nº _____;
II - Cancelar o Auto de Infração supracitado e seu respectivo Auto de Multa nº _____,

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Cachoeira do Sul - RS, ____ de _____ de 202___.

Julgador:
Assinatura

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/___/___
Assinatura do Autuado:

_____
(nome e documento)

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 27 DE MAIO 2022.

INSTITUI AS NORMAS OFICIAIS PARA ROTULAGEM E EMBALAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal nº4840 de 4 de maio de 2022, e Decreto Municipal nº 42/2022 ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1° Que as matérias-primas e os produtos de origem animal que entrarem em indústria e/ou no comércio de Cachoeira do Sul deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes, tendo assim livre trânsito.

Art. 2° Todos os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com registro no S.I.M. entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§1° O registro que se trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricaçãoe o rótulo;

§2° Cabe ao estabelecimento registrado no S.I.M. o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

§3° O registro de produtos poderão ser renovados a qualquer momento a juízo do S.I.M.

Art. 3° Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§1° Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas, de acordo com formulário específico de registro de produtos (Anexo III) e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s). Em alguns casos poderão ser anexados

documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise, etc.

§2° No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deveráser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA nº 01/2003.

§3° Quando se trata do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ e, no caso de produtos que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do DIPOA. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer da Coordenadora do DIPOA.

§4° As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

§5° Todos os ingredientes, os aditivos, e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

§6° Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem a prévia atualização do registro deste produto no DIPOA.

Art. 4° No processo de solicitação de registro de produtos, devem constar:

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

II- Descrição das etapas do processo de produção desde a recepção até sua expedição;

III- Descrição de métodos de controle realizados pelo estabelecimento para garantir a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV- Relação dos programas de autocontrole implantados, ou a ser implantado pela empresa;

Art. 5° Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer, favorável ou não, do DIPOA que tomará a decisão com base na legislação vigente.

Art. 6° O registro poderá ser cancelado a qualquer momento, quando houver descumprimento do disposto nesta IN ou em normas complementares.

Art. 7° É vetado o uso de rotulagens sobrepostas ou em duplicidade, as quais possam causar confusão referente à data de fabricação, à validade, ao lote, ao produto, ao estabelecimento produtor ou outra informação.

§1° Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda total ou

parcialmente, dizeres obrigatórios na rotulagem ou o carimbo do S.I.M.

§2° O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico.

§3º Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 8° A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, para elaboração ou fracionamento.

Art. 9° O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer suas rotulagens, carimbos, e embalagens a terceiros.

Art. 10. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do S.I.M.

Art. 11. Os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informaçõesobrigadas pela legislação vigente em vigor, tendo como base os anexos desta normativa sobre:

ANEXO I – Informações gerais para rótulos;

ANEXO II - Listagem geral de legislações a serem utilizadas para produção de produtos de origem animal, podendo ainda haver outras legislações pertinentes ao assunto e legislações que possam substituir ou alterá-las.

ANEXO III – Formulário específico de registro de rótulos de produtos.I

ANEXO IV – Fluxograma de aprovação de rótulos.

Art. 12. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 13. Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 14. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de inspeção Municipal

ANEXO I

INFORMAÇÕES GERAIS PARA RÓTULOS

CAPÍTULO I

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Art. 1° Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

I - utilize 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 de origem animal;

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 produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

IV - ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

V - ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

VI - indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas; ou

VI - aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa, o uso de alegações de propriedade funcional ou desaúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

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

§2º Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal 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.

Art. 2° Os estabelecimentos familiares de pequeno porte de processamento artesanal, caracterizados conforme art. 4º, inciso II, do Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, ou outras legislações que venham a substituí-lo, poderão apresentar no rótulo de seus produtos artesanais a expressão **"Produto Artesanal"**.

Parágrafo Único - Outros estabelecimentos também poderão apresentar nos rótulos expressão ou identificação relacionada aos produtos artesanais, desde que comprovadamente atendam ao disposto em legislação específica.

CAPÍTULO II

APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Art. 3° Deve constar o painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho,se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

Art. 4° O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1,1mm.

Art. 5° Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve

apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

§1° Denominação (nome) de venda do produto de origem animal:

I - O nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

II - a denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto;

III - a denominação (nome) ou a denominação e a marca do produto de origemanimal deverá(ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

a) quando em um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

b) a nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bovinos e bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na Resolução N° 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA;

c) poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações (nome) indicadas no item Art.5°;

d) poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias paraevitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, as quais devem estar junto ou próximas da denominação (nome) do produto de origem animal. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido:

d.1) no caso de queijos condimentados: quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA;

d.2) se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão“condimentado”. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO; e

d.3) após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO;

§2° Lista de ingredientes:

I - a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente dequantidade, sendo os aditivos citados com função e nome ou número de INS (Sistema Internacional de Numeração);

II - com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar do rótulo uma lista de ingredientes;

III - a lista de ingredientes deve constar do rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

a) todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

b) quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha 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 de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceçãodos 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) quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: “Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo”;

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

g) os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

g.1) a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal;

g.2) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos;

g.3) quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função;

g.4) os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes; e

g.5) alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamento Técnico Específico.

§3° Conteúdos líquidos:

I – o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

II - produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso deverão indicar no rótulo: “deve ser pesado em presença do consumidor”.

III - os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, demadeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação bem visível -"DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

IV - os produtos de carne ou derivados, inclusive em conserva, que nãoestejam contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro, e que, por sua natureza, possam sofrer perda sensível de peso (tais como presunto, produtos salgados, defumados e outros), deverão trazer, no rótulo ou revestimento (de papel celofane papel alumínio ou

similar), a indicação bem visível "DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também, de forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

§4° Identificação da origem:

I - deverá ser indicado:

a) o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

a.1) nome ou razão social e endereço do estabelecimento;

a.2) No caso da terceirização da produção deve constar a expressão “Fabricada por” ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante e a expressão “Para” ou o equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

a.3) Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionada por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricada por”.

b) endereço completo;

c) expressão “Indústria Brasileira”;

d) número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente;

e) nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtosde origem animal importado;

f) carimbo oficial da Inspeção Municipal;

g) categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;

h) CNPJ ou Número do talão de Produtor para os casos da agroindústria familiar;

i) Indicação da forma e temperatura de conservação;

j) marca comercial do produto;

k) Data de fabricação/lote (“L”) e prazo de validade

k.1) caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

k.2) deve ser declarado o “prazo de validade”;

k.3) do prazo de validade deve constar, pelo menos:

k.3.1) o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validadenão superior a três meses;

k.3.2) o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de " (ano);

k.4) o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

k.4.1) "consumir antes de ";

k.4.2) "válido até ";

k.4.3) "validade ";

k.4.4) "val: ";

k.4.5) "vence ";

k.4.6) "vencimento ";

k.4.7) "vto "; ou

k.4.8) "venc: ";

k.5) as expressões estabelecidas no item "d" deverão ser acompanhadas de:

k.5.1) prazo de validade; ou

k.5.2) uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados na alínea "c" deste inciso;

II - identificação do lote:

a) o lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios;

b) para indicação do lote, pode ser utilizado:

b.1) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

b.2) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s)

mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem, em conformidade com a alínea “c” do inciso III;

III - composição do produto;

IV - indicação da expressão: Registro em Cachoeira do Sul sob nº XXX/XXX S.I.M./DIPOA, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com três casas decimais;

V- instruções sobre o preparo e uso do produto;

a) instruções sobre o preparo e o uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

b) estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do produto de origem animal;

VI - informações nutricionais:

a) seguir a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, a RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, e IN 75 de 08 de outubro de 2020 da ANVISA;

b) seguir a IN 22 de 24 de novembro de 2005 e IN 67 de 14 de dezembro 2020.

c) os rótulos de carnes in natura, refrigeradas e congeladas, não necessitam declaração da informação nutricional;

d) expressão “Contém Gordura Vegetal”:

d.1) quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL;

e) expressões “Contém glúten” ou “Não contém glúten”:

e.1) Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003, a qual define que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso;

f) “Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial; de venda;

g) “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação

h) “Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;

i) “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” quando o produto utilizar aromas sintéticos

idênticos aos naturais;

j) “Sabor artificial de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Colorido artificialmente” quando o produto utilizar corantes artificiais.

Art. 6° No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

§1° Ovos, Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA:

I - na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões:

a) “O consumo deste alimento cru ou malcozido pode causar danos à saúde”;

b) manter os ovos preferencialmente refrigerados”;

c) Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam;

II - as expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

§2° Carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, Resolução - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA:

I - na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

a) este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde;

b) mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;

c) 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

d) consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

§3° Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem;

§4° Na rotulagem de mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças

menores de um ano de idade", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

a) Os rótulos de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, devem atender aos requisitos:

a.1) Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

a.2) Conter a expressão "Proibida à venda fracionada".

Art. 7° Toda informação deve ser clara e precisa.

Art. 8° Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o produto de origem animal, de forma que seja visível, legível e indelével.

Art. 9° O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismo, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo.

Art. 10. Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens.

Art. 11. Em particular, para os produtos de origem animal 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, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação. §1º Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

I - "validade a -18°C (freezer): ...";

II - "validade a - 4°C (congelador): ..."; ou

III - "validade a 4°C (refrigerador): ...".

ANEXO II

LISTAGEM GERAL DE LEGISLAÇÕES A SEREM UTILIZADAS PARA PRODUÇÃO DEPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1° Esta Instrução Normativa traz um compilado das legislações mais frequentemente utilizadas nas demandas do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul aos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Existem outras legislações pertinentes aos produtos de origem animal, inclusive podendo apresentar legislações que possam substituir ou alterar as nos seguintes quadros:

I - Quadro 1: Legislações gerais;

II - Quadro 2: Legislações pertinentes a produtos cárneos;

III - Quadro 3. Legislações pertinentes a produtos lácteos.

Quadro 1: Legislações gerais.

Tema	Legislação
RIISPOA	Decreto 10.468/2020
Nome ou denominação de venda oficial	RTIQ ou Resolução 001/2003 MAPA
Logotipo SISBI	Of. 001/2011 MAPA
Logotipo SUSAF	Manual de identidade visual SUSAF
Rotulagem de Alimentos	Instrução Normativa nº 22/2005 67/2020- MAPA
Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados	RDC nº 429/2020
Rotulagem de produto de origem animal embalado	Instrução Normativa nº 22/2005 e 67/2020- MAPA
Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional	RDC nº 429/2020 e IN 75/2020 ANVISA
Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (complementação)	RDC nº 429/2020
Informação Nutricional Complementar	RDC nº 429/2020 RDC nº 3/2013
Código de Defesa do Consumidor	Lei nº 8.078/1990
Regulamento Metrológico	Portaria nº 25/1986 e Portaria nº 157/2002
Informação sobre a presença de glúten	Lei nº 10.674/2003
Informações sobre alergênicos	RDC nº 26/2015

Declaração obrigatória da presença de lactose	RDC 136/2017 ANVISA
Informações obrigatória para rótulos de ovos	RDC 35/2009 ANVISA
Rotulagem de aves: instruções de preparo	RDC 013/2001 ANVISA
Adição de aromas	Inf. Téc. 026/2007 ANVISA
Alimentos para Fins Especiais	Portaria nº 29/1998
Alimentos para Controle de Peso	Portaria nº 30/1998
Comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância	Lei nº 11.265/2006 e Lei nº 11.474/2007
Expressão "Tipo" (indicação de lugar) Quando aplicável	RDC 123/2004 ANVISA
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite fluído e manteiga)	Portaria 153/2008 INMETRO

Quadro 2: Legislações pertinentes a produtos cárneos.

Produtos cárneos	Legislação
Copa	Instrução Normativa nº 22/2000
Carne bovina curada dessecada ou jerkedbeef	
Presunto tipo parma	
Presunto cru	
Salame	
Salame tipo alemão	
Salaminho	
Salame tipo calabres	
Salame tipo friolano	
Salame tipo napolitano	
Salame tipo hamburguês	
Salame tipo italiano	
Salame tipo milano	
Lingüiça colonial	
Pepperoni	
Atribuição de aditivos - Carne e Produtos cárneos	Instrução Normativa nº 51/2006
Carne mecanicamente separada de	Instrução Normativa nº 4/2000

aves, bovinos e suínos	
Mortadela	
Salsicha	
Almôndega	Instrução Normativa nº 21/2000
Apresuntado	
Fiambre	
Hamburguer	
Kibe	
Presunto Cozido	
Presunto	
Patê	Instrução Normativa nº 20/2000
Bacon	
Barriga Defumada	
Lombo	
Carne bovina em conserva (CornedBeef)	Instrução Normativa nº 83/2003
Carne moída de bovino	
Aves temperadas	Instrução Normativa nº 06/2001
Paleta cozida	Instrução Normativa nº 89/2003
Produtos cárneos salgados	
Empanados	
Presunto tipo serrano	
Prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal	
Nomenclatura de produtos cárneos não formulados (aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais	Resolução DIPOA nº 01/2003
Padronização de cortes cárneos	Portaria nº 05/1988
Carne Crua de Suínos e Aves	RDC 459/2020 ANVISA

Quadro 3. Legislações pertinentes a produtos lácteos.

Produto lácteo	Legislação
Queijos - Padrões Microbiológicos	Portaria nº 146/1996
Manteiga	Portaria nº 146/1996
Creme de Leite	Portaria nº 146/1996
Gordura Láctea	Portaria nº 146/1996
Leite em Pó	Portaria nº 369/1997

Caseinatos alimentícios	Portaria nº 146/1996

Caseína Alimentar	Portaria nº 146/1996
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Portaria nº 146/1996
Creme de Leite a Granel para Uso Industrial	Portaria nº 146/1996
Leite UHT (UAT)	Portaria nº 370/1997
Queijos	Portaria nº 146/1996
Leite Fluido a Granel para Uso Industrial	Portaria nº 146/1996
Queijo Danbo	Portaria nº 360/1997
Queijo PategrásSandwich	Portaria nº 363/1997
Queijo Tandil	Portaria nº 365/1997
Queijo Tilsit	Portaria nº 361/1997
Massa para Elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarella)	Portaria nº 366/1997
Queijo Tybo	Portaria nº 362/1997
Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarella)	Portaria nº 364/1997
Queijo Ralado	Portaria nº 357/1997
Requeijão	Portaria nº 359/1997
Queijo Prato	Portaria nº 358/1997
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado Fundido UHT (UAT)	Portaria nº 356/1997
Queijo em Pó	Portaria nº 355/1997
Doce de Leite	Portaria nº 354/1997
Queijo Minas Frescal	Portaria nº 352/1997 e Instrução Normativa nº 04/2004
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Portaria nº 353/1997
Leites Fermentados	Instrução Normativa nº 46/2007
Queijo Azul	Instrução Normativa nº 45/2007
Queijo Petit Suisse	Instrução Normativa nº 53/2000
Diretrizes Obrigatórias bebidas lácteas	IN 16/2005 MAP

Rua Gabriel Leon, 1109 – CEP 96508-240 – CACHOEIRA DO SUL – RS. CNPJ 87.530.978/0001-43
FONE: (51) 3724.0128, e-mail: sim.smapcachoeira@gmail.com

ANEXO III - Formulário específico de registro de rótulos de produtos.

1. PETIÇÃO

COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL. **O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer queseja providenciado o atendimento de solicitação especificada neste documento.**

	REGISTRO DE PRODUTO		**ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO**
	ALTERAÇÃO DE RÓTULO		**CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO**

MOTIVO DA ALTERAÇÃO: **Preencher somente no caso de alteração de memorial ou rótulo, onde deverá ser informado qual o motivo da alteração.**

*Assinale um x na opção desejada.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL	**CPF / CNPJ**
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	**REGISTRO NO SIM**
ENDEREÇO COMPLETO	**CEP**
TELEFONE/FAX	**E-MAIL**

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)		
MARCA COMERCIAL / NOME FANTASIA	**N° REGISTRO ANTERIOR** **Utilizar no caso de alteração de rótulo.**	**N° REGISTRO DO PRODUTO** **USO DO SIM**

4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM	**4.2. INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE**

Ex.: etiqueta interna, externa, impressa na embalagem	Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem
4.3. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA Ex.: sacola plástica, pote, copo, garrafa plástica	**4.4. TIPO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA** Ex.: Caixa de papelão, saco da nylon etc.
4.5. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM PRIMÁRIA	**4.6. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA**
Ex.: Variável (informar faixa de variação), 1kg, 30kg, 250g	Ex.: 10kg, 15 embalagens primárias, 80 kg etc.

5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos de SUSAF, SIAPP, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima

(forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

-

Para pescados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

6. PROCESSO DE EMBALAGEM

Neste campo, devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem: O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário). O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex.: sacola plásticas de polietileno, copos plásticos etc.). A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente). Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo. No caso de embalagens secundárias, deve ser descrita também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para venda direta ao consumidor, essas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando elas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos.

7. ARMAZENAMENTO, VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que a empresa adota, se possui programa específico de gestão da qualidade e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas). Deve-se atentar que as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de

Autocontrole são obrigatórios.

9. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

Descrever o procedimento de expedição, a forma como os produtos são acondicionados e destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas etc.) e as condições e a temperatura dos veículos de transporte e dos produtos.

10. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

FORMULA FECHADA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	**Quantidades (Kg ou Lt)**	**Percentuais (%)**
Xxxx	**Xxx**	**xxx**
Total		

FORMULA ABERTA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	**Quantidades (Kg ou Lt)**	**Percentuais %**
xxx	**xxxx**	**xxx**
xxx	**xxx**	**xxx**
xxx	**xxx**	**xxx**
Total	**xxx**	**xxx**

11. DOCUMENTOS ANEXOS **Adicionar croqui do rótulo**

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

Rua Gabriel Leon, 1109 – CEP 96508-240 – CACHOEIRA DO SUL – RS. CNPJ 87.530.978/0001-43
FONE: (51) 3724.0128, e-mail: sim.smapcachoeira@gmail.com

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 13, DE 27 DE MAIO DE 2022.

ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO DO PROGRAMA DE COLETA OFICIAL DE AMOSTRAS DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, REGISTRADOS NO S.I.M

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de CACHOEIRA DO SUL, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4840, de 04 de maio de 2022 e o Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de normatizar o programa de coleta de amostras oficiais de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

Considerando a necessidade de controle da potabilidade da água para consumo humano e dos produtos de origem animal;

Considerando que o controle da qualidade da água contribuirá para se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Considerando o que estabelece na Portaria MS N° 2.914 de dezembro de 2011, na Portaria GM/MS n° 888, de 4 de maio de 2021, do Ministério da Saúde, relativo a água de abastecimento, padrões físico químicos e microbiológicos para produtos de origem animal determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, nos Regulamentos Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal (RTIQ) e pelo RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto n° 10.468 de 18 de agosto de 2020 – MAPA.

RESOLVE:

Art. 1° Estabelecer a obrigatoriedade do atendimento por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Cachoeira do Sul – RS das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal conforme cronograma oficial de coleta.

§ 1° Para efeito desta instrução adotam-se os seguintes conceitos:

I- Análise oficial – análise efetuada por laboratório habilitado pelo serviço, e colhidas pelo serviço de inspeção oficial.

II- Regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) – ato normativo que determina o conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto â sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição a seu tipo de processamento e a seu modo de apresentação;

Art. 2° As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial de amostras conforme frequência estabelecida (Tabela-1).

§1° O cronograma de coleta oficial de amostra poderá ser alterado a qualquer momento a critério do S.I.M.

§2° Os procedimentos de coleta de amostras oficiais seguiram o estabelecido no manual do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, disponíveis no site eletrônico do MAPA.

§3° As Solicitações oficiais de Amostras – SOA seguiram o modelo oficial do laboratório credenciado, sendo que os estabelecimentos com adesão ao SISBI-POA terão como modelo o usado pelo MAPA.

Tabela 1 – Frequência de análise oficial físico-química e microbiológica de água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no S.I.M.

A	Análise físico-química de água de abastecimento interno	**Anual**
		I- Estabelecimentos de cárneos e derivados: **trimestral** II- de pescado e derivados: **trimestral** III- de leite e derivados: **trimestral**

B	Análise microbiológica de água de abastecimento interno	IV- de ovos e derivados: **semestral** V- de produtos de abelhas e derivados: **semestral** VI- de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal: **trimestral**
C	Análise físico-química de produtos de origem animal	Estabelecimentos que produzem: Um produto: **anual** De dois a seis produtos: **semestral** Mais de sete produtos: **trimestral** * exceto pesquisa de antibióticos, CPP, CSS, e fraudes, no leite: **trimestral**
D	Análise microbiológica de produtos de origem animal	**Trimestral**

Art. 3º A frequência de análises poderá ser alterada pelo DIPOA, com base nos procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento conforme Instrução Normativa nº 09/2022 do munícipio e Programas de Autocontrole.

Art. 4º As análises de controle da água de abastecimento utilizadas no estabelecimento, são de responsabilidade deste, devendo constar em seus Programas de Autocontrole. Em todos os casos a vigilância da qualidade desta água é regida pelo Ministério da Saúde e executada por meio dos Órgãos da Saúde Pública, conforme Ofício-Circular Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA.

Art. 5° As análises oficiais devem atender minimamente aos seguintes parâmetros:

Tabela 2- Análises de Água de abastecimento Interno e Gelo

1	Análise físico-química	**pH** **Dureza total** **Cloretos** **Turbidez** **Sólidos Totais dissolvidos**
2	Análise microbiológica	**Coliformes totais** ***Escherichia coli***

§ 1°- As análises microbiológicas e físico químicas dos produtos de origem animal seguirão os parâmetros definidos determinados pela pelo Ministério da Agricultura,

Pecuária e Abastecimento, que devem ser consultados na página eletrônica do MAPA, nos RTIQ e nas legislações que vierem a sucedê-las.

Art. 6° Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Coordenador do SIM. A coleta oficial de amostras será realizada pelo Médico Veterinário Oficial, sob a supervisão do mesmo.

Art. 7° As amostras oficiais serão coletadas proporcionalmente ao número de produtos que o estabelecimento tem registrado no S.I.M. conforme:

Tabela 3 - Quantidade de produtos a serem coletados para análise oficial em relação ao número de produtos registrados no S.I.M.

N° PRODUTOS REGISTRADOS	N° PRODUTOS ANALISADOS
a) De um a dez	Análise de um produto
b) De onze a vinte	Análise de dois produtos diferentes
c) Mais de vinte	Análise de três produtos diferentes

Art. 8° O serviço de inspeção oficial poderá, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas e/ou físico-química igual ou diferente das determinadas por este regulamento, podendo também alterar a frequências das mesmas, mediante a avaliação do risco a saúde do consumidor.

Art. 9° Todos os estabelecimentos registrados no S.I.M. devem fornecer as condições necessárias para o atendimento dessa normatização, no que tange as condições para a coleta das amostras e seu o envio para o laboratório habilitado e/ou acreditado.

Art. 10. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 11. O não atendimento dessa instrução, bem como as possíveis não conformidades no resultado das análises laboratoriais, acarretarão, em ações fiscais e/ou outras penalidades previstas no Decreto Municipal nº 42/2022.

§1° O estabelecimento que apresentar análises laboratoriais oficiais em desacordo com a legislação vigente deverá apresentar ao serviço oficial um plano de ação no

prazo de até 10 dias a contar da data da ciência, com as ações para correção das inconformidades, bem como a revisão em seu programa de autocontrole.

§2° Quando o produto apresentar amostra físico-química e/ou microbiológica fora do padrão o estabelecimento deverá ser submetido a nova análise em até 15 dias a contar da ciência da não conformidade.

§3° Caso o estabelecimento apresente resultado da análise oficial, em desacordo com a legislação vigente, que evidencie risco à saúde do consumidor, como adulteração, fraude ou falsificação, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais, sofrerá isolada ou cumulativamente, como medida cautelar a apreensão do produto ou lote e a suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas.

Art. 12. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 13. Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 14. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado

Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso

Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14, DE 27 DE MAIO DE 2022

INSTITUI OS CARIMBOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL/RS

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.840 de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1° O número de registro do estabelecimento, INSPECIONADO S.I.M. na parte superior, e "CACHOEIRA DO SUL-RS" na parte inferior, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Instrução Normativa.

§1° As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§2° O carimbo do Serviço de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do S.I.Me constitui o sinal de garantia de que o produto está registrado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal e é inspecionado pela autoridade competente.

Art. 2° Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

Parágrafo Único. Os carimbos devem ser colocados em destaquenas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 3° Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M, obedecerão às especificações constantes no **Anexo I d**esta normativa.

Art. 4° Os carimbos oficiais devem reproduzir fielmente os modelos determinados na presente Instrução Normativa e em normas complementares.

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

Art. 5° Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pela Coordenadora do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária e a Coordenadora do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 6º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 7º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Cachoeira do Sul, 27 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DOS CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Carimbagem de Produtos

Modelo 1:

A- Forma: elíptica no sentido horizontal;
B- Dimensões: 7 cm x 5 cm (sete por cinco centímetros);



Dizeres: na curva superior inscrito os dizeres "**INSPECIONADO S.I.M"**. Horizontalmente ao centro o número do registro do estabelecimento "**XXX"** e na curva inferior "**CACHOEIRA DO SUL-RS**". Todos os dizeres em letras maiúsculas.

C- Uso: para carcaças de bovídeos em condições de consumo em natureza,aplicado sobre as carcaças ou quartos de carcaças.

1 – Fonte Arial 18 para os dizeres "**INSPECIONADO**", "**CACHOEIRA DO SUL-RS**" e"**S.I.M**."

2 – Fio de contorno da elipse com espessura de 2 mm

II- Modelo 2:

A- Forma: elíptica no sentido horizontal;

B- Dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco por três centímetros);



Dizeres: na curva superior inscrito os dizeres "**INSPECIONADO S.I.M"**. Horizontalmente ao centro o número do registro do estabelecimento "**XXX"** e na curva inferior "**CACHOEIRA DO SUL-RS**". Todos os dizeres em letras maiúsculas.

C- Uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou quartos de carcaças.

1 – Fonte Arial 14 para os dizeres "**INSPECIONADO**", "**C A C H O E I R A D O S U -RS**" e"**S.I.M**."

2 – Fio de contorno da elipse com espessura de 2 mm

III- Modelo 3:

A- Forma: circular;

B- Dimensões: 2 cm (dois centímetros de diâmetro);



Dizeres: na curva superior inscrito os dizeres "**INSPECIONADO S.I.M"**. Horizontalmente ao centro o número do registro do estabelecimento "**XXX"** e na curva inferior "**CACHOEIRA DO SUL-RS**". Todos os dizeres em letras maiúsculas.

C- Uso: etiquetas-lacre, individuais e invioláveis de carcaças de bovinos, suínose ovinos. Em rótulos, embalagens, selos, etiquetas ou similares, de carne e derivados, leite e derivados, ovos, mel, pescado e outros em apresentação até 2 kg. Em produtos cuja apresentação seja superior a 2 kg a

dimensão do carimbo será de 3 cm a 4 cm de diâmetro.

1 – Fonte Arial 7 para os dizeres „**INSPECIONADO**”, “**CACHOEIRA DO SUL**” e“**S.I.M**.”

2 – Fio de contorno da elipse com espessura de 0,2 mm

IV – Modelo 4:

A - Forma: retangular no sentido horizontal;

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

Dizeres: “S.I.M



colocar horizontalmente ao centro a palavra “**CONDENADO**” e na parte inferior inscrito 000”. Todos com letras maiúsculas.

C - Uso: para carcaças ou partes de carcaças condenadas.

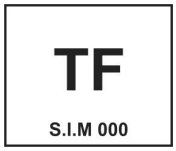
1 – Fonte Arial 22 negrito para os dizeres “**CONDENADO**” e fonte arial 20para **“S.I.M**.”

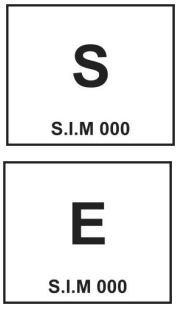
2 – Fio de contorno do retângulo com espessura de 2 mm

V- Modelo 5:

A - Forma: igual ao modelo 4.

B - Dimensões: igual ao modelo 4.





Dizeres: colocar horizontalmente "**S**" , "**TF**" ou "**E**" na parte inferior inscrito "**S.I.M 000**".

C - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao aproveitamento condicional, destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de salga (S) e tratamento pelo frio (TF) e esterilização pelo calor (E).

1 – Fonte Arial 99 negrito para os dizeres „**TF**, **S** e **E**" e fonte arial 20 para"**S.I.M.**"

2 – Fio de contorno do retângulo com espessura de 2 mm

Carimbagem de Documentos:

Modelo I – **PROJETO APROVADO**

A – Forma: retangular

B – Dimensões: 5,5 cm de largura x 3,5 cm de altura.

C – Cor da carimbagem vermelha

Dizeres: No topo, "**Serviço de Inspeção Municipal**" com a primeira letra do nome maiúscula e as outras minúsculas, fonte arial, tamanho 11;

Abaixo: "**PROJETO APROVADO**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho

13;

Abaixo: "**Conforme Ofício nº" _____**, com a primeira letra das palavras maiúscula e as outras minúsculas, fonte arial, tamanho 12 e tracejado de 2 cm;

Abaixo: Tracejado de 5cm "_____";

Rodapé: "**Em ____/____/____** "; primeira letra maiúscula, fonte arial 12, tracejado de 1cm cada intercalado por 2 barras.

D – Uso: para aprovação de plantas



Modelo II – REFORMA AUTORIZADA

A- Forma retangular;

B- Dimensões: 5,5 cm de largura x 3,5 cm de altura.

C – Cor da carimbagem vermelha

Dizeres: no topo "**Serviço de Inspeção Municipal**" com a primeira letra do nome maiúscula e as outras minúsculas, fonte arial, tamanho 11;

Abaixo: "**REFORMA AUTORIZADA**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 13;

Abaixo: "**Conforme Ofício nº" _____**, com a primeira letra das palavras maiúscula e as outras minúsculas, fonte arial, tamanho 12 e tracejado de 2 cm;

Abaixo: Tracejado de 5cm "_____";

Rodapé: "**Em ____/____/____** "; primeira letra maiúscula, fonte arial 12, tracejado de 1cm cada intercalado por 2 barras.

D – Uso: para aprovação de plantas.



Modelo III – DEFERIDO

A- Forma retangular;

B- Dimensões: 5,5 cm de largura x 2,5 de altura;

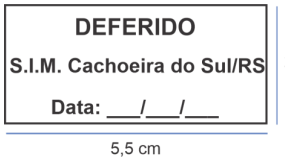
C- Cor da carimbagem preta;

Dizeres: no topo "**DEFERIDO**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 14;

Abaixo: "**S.I.M Cachoeira do Sul**", palavra S.I.M em letras maiúsculas e Cachoeira do Sul com a primeira letra da palavra maiúscula e as outras minúsculas, fonte arial, tamanho 12;

Abaixo: Data: "____/____/____", tracejado de 1 cm cada intercalado por 2 barras.

D – Uso: para documentos em geral.



Modelo IV – INDEFERIDO

A- Forma retangular;

B- Dimensões: 5,5 cm de largura x 2,5 de altura;

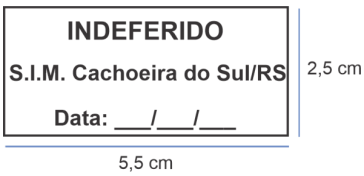
C- Cor da carimbagem preta;

Dizeres: no topo **"INDEFERIDO**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 14;

Abaixo: "**S.I.M Cachoeira do Sul**", palavra S.I.M em letras maiúsculas e Cachoeira do Sul com a primeira letra da palavra maiúscula e as outras minúsculas, fonte arial, tamanho 12;

Abaixo: Data: " ____/____/____", tracejado de 1 cm cada intercalado por 2 barras.

D – Uso: para documentos em geral.



Modelo V – CONFORME

A- Forma circular;

B- Dimensões: 3 cm

C- Cor da carimbagem preta;

Dizeres: na curva superior "**S.I.M**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 13;
No centro **"CONFORME**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 10;
Na curva inferior **"CACHOEIRA DO SUL",** todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 8;

D- Uso: para documentos em geral.



Modelo VI – NÃO CONFORME

A- Forma circular;

B- Dimensões: 3 cm

C- Cor da carimbagem preta;

Dizeres: na curva superior "**S.I.M**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 13;
No centro **"NÃO CONFORME**", todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 10;
Na curva inferior **"CACHOEIRA DO SUL",** todas letras maiúsculas, fonte arial, tamanho 8;

D- Uso: para documentos em geral.



Modelo VII –

A- Forma retangular;

B- Dimensões: 7 cm x 5 cm (sete por cinco centímetros);

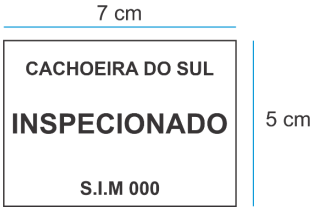
C- Cor da carimbagem preta;

Dizeres: no topo **"CACHOEIRA DO SUL**", todas letras maiúsculas, fonte arial,negrito, tamanho 16, centralizado horizontalmente;

Abaixo: "**INSPECIONADO**", alinhamento centralizado horizontal e verticalmente, todas as letras em maiúsculas, fonte arial, negrito, tamanho 24;

Abaixo: "**S.I.M 000**" todas letras maiúsculas, fonte arial, negrito, tamanho 16, centralizado horizontalmente.

D- Uso:para rótulos, etiquetas, ou sacarias de produtos não comestíveis;



INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 01, DE 29 DE MAIO DE 2022

COMBATE A CLANDESTINIDADE E FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária, e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Cachoeira do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4840, de 04 de maio de 2022 e Decreto Municipal nº 42/2022, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal combater a clandestinidade e as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal no âmbito do S.I.M de Cachoeira do Sul – RS, de acordo com art. 5º e 6º - VII do Decreto Municipal nº 42/2022

Determinam:

1. **DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017 e suas alterações e Decreto Municipal nº 42/2022.

2. OBJETIVOS

Estabelecer os procedimentos operacionais padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal combater a clandestinidade e as fraudes, garantindo à população a qualidade dos produtos de origem animal e a importância de produzir, adquirir e consumir produtos inspecionados.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M).

Quando forem atividades indiretas de estabelecimentos não registrados neste Serviço, as ações serão de responsabilidade da Vigilância Sanitária em parceria técnica/operacional com o S.I.M.

4. AÇÕES

- Realização de vistorias no comércio local em parceria com o Departamento de Vigilância Sanitária (DVS) em inspeções programadas ou através de denúncias;
- Realização de barreiras sanitárias em parceria com outras entidades de segurança pública com o objetivo de cercear a circulação de produtos de origem animal sem procedência ou que apresentarem irregularidades de acordo com a legislação vigente;
- Elaborar e distribuir material educativo e orientativo sobre ações de combate a fraudes e à clandestinidade;
- Identificar, notificar, apreender, inutilizar a produção e coibir o comércio de produtos de origem animal sem procedência ou que apresentarem irregularidades de acordo com a legislação vigente.

1. DEFINIÇÕES

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano ao consumidor.

Constitui fraude em alimentos alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas por meio de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuam ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.

Clandestinidade: prática de produção, comercialização e/ou transporte de produtos de origem animal sem procedência comprovada por meio de notas fiscais e registro nos Sistemas de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.

2. PROCEDIMENTOS

6.1. Fraudes

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-químicas e microbiológicas, controle de formulação dos produtos, controle de rótulos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

6.1.1 Análises Físico Químicas e Microbiológicas:

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados no serviço, através do cronograma estabelecido no S.I.M.

6.1.2 Controle de Formulação:

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. O controle de formulação deveser realizado conforme o cronograma estabelecido no S.I.M. e o produto escolhido de forma aleatória e/ou a critério do serviço. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo S.I.M.

6.1.3 Aferição de Peso e Volume:

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 05 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado "*in loco*". O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no S.I.M., com frequência mínima anual.

6.1.4 Controle de Rótulos Aprovados:

O Serviço de Inspeção de Municipal – S.I.M efetua o controle de rótulos aprovados através da verificação “in loco” na empresa, onde deverá ser avaliado se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no S.I.M. A verificação é realizada no momento da VOEC.

6.1.5 Outros métodos de combate à fraude:

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa. Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

Para isso podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse.

6.2 Clandestinidade

6.2.1 Visita aos estabelecimentos:

Com o objetivo de orientar os estabelecimentos da necessidade de não comercializar produtos sem procedência e sem registro nos Sistemas de Inspeções acompanhadas do Departamento de Vigilância Sanitária do Município.

6.2.2 Vistorias no comércio local:

Com a finalidade de identificar a venda de produtos de origem animal irregulares, procedendo-se as ações tais como apreensão, inutilização, aplicação de infrações e multas, aplicando-se as devidas sanções cabíveis conforme legislação vigente, acompanhadas do Departamento de Vigilância Sanitária do Município.

6.2.3 Barreiras de Fiscalização:

Através do controle do trânsito e transporte de produtos de origem animal em

vias publicas, realizando a vistoria de veículos ou qualquer outro meio de transporte. Em caso de identificação de produtos clandestinos serão tomadas as providências cabíveis em conformidade com a legislação sanitária vigente.

6.2.4 Denúncia

Através da disponibilização de telefone para denúncias de suspeita ou constatação de produção, transporte e comercialização de produtos irregulares, com o devido registro em Formulário de Denúncia, sendo estas averiguadas.

As ações para coibição da clandestinidade contarão com o apoio do 35º BPM (Patrulha Comunitária do Interior), DVS (Departamento de Vigilância Sanitária), IDA (Inspetoria de Defesa Agropecuária), Secretarias Municipais e outros órgãos pertinentes às ações de coibição.

3. **Ações Fiscais:**

Conforme Decreto Executivo Municipal n° 42/2022 e Instruções Normativas do S.I.M.

4. **Registro das Ações:**

As ações desta instrução de trabalho serão registradas nos formulários das verificações oficiais de autocontrole (VOEC), nos formulários de ações de combate à clandestinidade e auto de infração (AI) quando for o caso.

Cachoeira do Sul, 29 de maio de 2022.

Fernando Cantarelli Machado
Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária

Luciane Müller Pedroso
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal