



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**  
**DECRETO MUNICIPAL Nº 1300 DE 02 DE JULHO DE 2018**

**REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 1.109 DE 10 DE MAIO DE 2018 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE BARRA FUNDA**

O Prefeito Municipal de Barra Funda, estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal,

**DECRETA**

**CAPÍTULO - I**

**DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 1º O presente regulamento dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e descreve os procedimentos de fiscalização e a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Barra Funda, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 1.109 de 10 de maio de 2018 e será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente (SMAMA) em todo o território do Município de Barra Funda, com vistas às condições higiênico-sanitárias a serem atendidas pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal.

Art. 2º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal obedecerá este regulamento com vistas às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de ingredientes.

Art. 4º Os estabelecimentos de produtos de origem animal, salvo estejam registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual ou Federal, obrigam-se obter registro junto ao SIM, conforme a Lei Federal Nº 7.889, de 23.11.89.

Art. 5º Entende-se por "estabelecimento de produtos de origem animal" ou simplesmente "estabelecimento", para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação na qual são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados, incluindo os estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal de pequeno porte, conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Art. 6º Ficará a cargo dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal e ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente fazer cumprir estas normas e também outras que venham a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o artigo 4º deste Regulamento.

Art. 7º Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I - classificação dos estabelecimentos;
- II - as condições e exigências para registro;
- III - a higiene dos estabelecimentos;
- IV - a inspeção **ante mortem** e **post mortem** dos animais destinados ao abate;
- V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII - o registro de rótulos;
- VIII - as análises laboratoriais;
- IX - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres impressos nas embalagens de produtos de origem animal; e
- X - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 8º O SIM deverá dispor de médico veterinário e de pessoal de nível médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária **ante mortem** e **post mortem** e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo Único. A inspeção **ante mortem** e **post mortem** é privativa do Médico Veterinário.

Art. 9º O SIM deverá dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, pescado, ovos, leite, mel e seus derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 10º O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários à execução das atribuições.

Art. 11. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de pescado e derivados;
- III - os de ovos e derivados;
- IV - os de leite e derivados; e
- V - os produtos de abelhas e seus derivados.

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

I - abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar processamento de produtos comestíveis; e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Parágrafo único. A inspeção ante mortem e post mortem será realizada conforme os artigos 84 a 203 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

Art. 13. Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de espécies de açougue abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) entende-se as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana.

Art. 14. Entende-se por "espécies de açougue" os mamíferos (bovinos, bubalinos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 15. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, pés, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos e aves a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés; e

§ 2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 16. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são assim classificados e definidos:

I - abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado à recepção de pescado abate, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis; e

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado.

Parágrafo único. A inspeção produtos de pescado e seus derivados será regida conforme os artigos 204 a 217 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

Art. 17. Os estabelecimentos de ovos e derivados são assim classificados e definidos:

I - granja avícola: 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; e

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

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º A inspeção de ovos e seus derivados será regida conforme os artigos 218 a 232 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

Art. 18. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - usina de beneficiamento de leite: estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, facultando-se a este também a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

II - fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios exceto o leite destinado diretamente ao consumo; e

III - queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§ 1º A inspeção de leite e seus derivados será regida conforme os artigos 233 a 263 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

§ 2º A produção, coleta, transvase e trânsito de leite cru atenderá à Lei Estadual 14.835/2016, ao Decreto Estadual 53.103/2016 e à IN SEAPI 13/2016 no que couber.

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

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. A inspeção produtos de abelha e seus derivados será regida conforme os artigos 264 a 268 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.

Art. 20. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 21. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação vigente ou que vier a ser estabelecida, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 22. Os estabelecimentos a que se refere o artigo 11, após atenderem todos os requisitos listados no Capítulo II, receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

Art. 23. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º Terão inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de animais.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão inspeção periódica, a juízo do SIM.

§ 3º Os estabelecimentos de abate deverão informar com até 48 horas de antecedência quando for demandada atividade não programada no cronograma de trabalho do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 24. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

I - inspeção ante mortem e post mortem dos animais e o acompanhamento das atividades de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, suas matérias-primas, com adição ou não de ingredientes;

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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VI - coleta de amostras para análises e avaliação dos resultados de análises microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

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

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

IX - verificação da água de abastecimento;

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

XI - verificação dos meios de transporte de animais vivos e das matérias-primas destinadas à alimentação humana;

XII - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIII - outros procedimentos de inspeção, sempre que tecnicamente justificáveis para o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 25. O abate de animais para o consumo público ou para matéria-prima na fabricação de derivados estará sujeito às seguintes condições:

I - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência;

II - Os animais deverão ser obrigatoriamente abatidos mediante processo humanitário e a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de Boas Práticas de Fabricação;

Art. 26 - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Parágrafo único. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 27. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Barra Funda deverão proceder de estabelecimento sob serviço de inspeção do próprio município, estadual, federal ou equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Para o processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverão ser encaminhados em duas vias os seguintes documentos:

- I - requerimento ao Secretário da Agricultura e Meio Ambiente, solicitando abertura de processo de registro do estabelecimento junto ao SIM, com telefone e email para contato;
- II - documentação do Responsável Legal (RG e CPF);
- III - matrícula da área onde será instalado o empreendimento; e
- IV - licenciamento ambiental prévio.

Art. 29. A aprovação do projeto deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno. Após aprovado o terreno, deverão ser encaminhados em duas vias os seguintes documentos:

- I - requerimento de registro assinado pelo representante legal da empresa ao Secretário da Agricultura e Meio Ambiente;
- II - Memorial Econômico-sanitário do estabelecimento e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do responsável pela produção;
- III - Memorial Descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto e respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) pela obra;
- IV - plantas de situação e localização em escala 1:500 (ou 1:1000 no caso de áreas maiores);
- V - planta baixa de todos os prédios e pavimentos em escala 1:100;
- VI - planta de fachada e cortes longitudinais e transversais em escala 1:100;
- VII - planta hidrossanitárias em escala 1:100;
- VIII - layout de equipamentos em escala 1:100 (ou 1:50 nos detalhes);
- IX - laudos originais de análise de água, sendo que a coleta das amostras deve ser realizada ou acompanhada pelo SIM:
  - a) análise físico-químico: pH, cloretos, sólidos totais dissolvidos, dureza e turbidez; e
  - b) análise microbiológica: coliformes totais, fecais e contagem de bactérias heterotróficas.

§ 1º Mesmo que o resultado da análise esteja dentro dos parâmetros de potabilidade, o SIM pode, de acordo com as circunstâncias locais, solicitar outras análises pertinentes, de acordo com a legislação vigente.

§ 2º Independente do resultado da análise será exigido o tratamento da água.

Art. 30. Aprovados os projetos, o requerente deverá entregar o cronograma de execução e poderá dar início às obras.

Art. 31. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, deverá ser apresentada a Licença de Operação, o Contrato Social, Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) compatível com a atividade e reconhecida pelo conselho de classe profissional competente e, no mínimo, o Processo de Rotulagem do produto principal, para que o SIM possa finalizar o processo com:

- I - liberação das instalações pelo SIM mediante vistoria para verificação da conformidade entre o projetado e o executado.
- II - aprovação do(s) Processo(s) de Rotulagem que a empresa pretende produzir inicialmente.
- III - entregar ao SIM, no mesmo formato do inciso IX do Art. 28, laudos de uma segunda análise de água, realizada nos últimos 3 meses;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 1º Também deverão ser entregues ao SIM as eventuais alterações do Contrato Social, tão logo ocorram.

§ 2º Todos produtos que a empresa pretenda produzir deverão ter o processo de Rotulagem aprovado antes de iniciar sua produção.

§ 3º Deferido o pedido de registro, compete ao SIM instalar a inspeção no estabelecimento.

Art. 32. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outras informações necessárias.

§ 1º A partir do registro, a Secretaria Municipal da Fazenda emitirá o Alvará de Localização.

§ 2º O início das atividades ficará condicionado à disponibilidade no Cronograma de Inspeção Veterinária do SIM e à apresentação de contrato de recolhimento ou documento que ateste a destinação dos resíduos.

§ 3º Após aprovado o projeto, o responsável pelo empreendimento poderá apresentar uma terceira via completa do projeto caso queira manter em arquivo particular. Esta via será autenticada com os carimbos "CONFERE COM O ORIGINAL" e "APROVADO".

Art. 33. Após a efetivação do registro do novo estabelecimento, num prazo de 30 dias, o SIM exigirá comprovação de um treinamento de no mínimo 8 horas, ministrado por profissional de reconhecida capacidade técnica, com todos os colaboradores, sobre práticas higiênico-sanitárias, produtos e operações.

Art. 34. O plano de treinamento, específico para o estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria Nº 368/1997 do MAPA ou outras que venham a substituí-la.

Art. 35. Qualquer construção, reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados somente poderá ser realizada após aprovação prévia dos projetos, devendo ser apresentados os mesmos documentos previstos no Art. 29, incisos I ao VIII;

§ 1º Após a conclusão das obras o estabelecimento encaminhará ao SIM um ofício e este realizará uma vistoria de conformidade, emitindo um Laudo Técnico de Vistoria Sanitária;

§ 2º É de inteira responsabilidade dos proprietários a construção de estruturas cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

**CAPÍTULO – III**

**DOS REQUISITOS ESTRUTURAIS DOS ESTABELECEMENTOS**

**Seção I**

**DAS GENERALIDADES**

Art. 36. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 37. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 38. Dispor de abastecimento de água potável e clorada atendendo aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente e em volume suficiente às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 30 (trinta) litros por aves e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 39. Dispor de iluminação natural ou artificial abundante e adequadas ao uso, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 40. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 41. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM até a altura mínima de 2,00 m (dois metros).

Art. 42. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

§ 1º A critério do SIM, o mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

§ 2º Estruturas de madeira não poderão ficar expostas ao ambiente fabril.

Art. 43. Dispor de dependência para produtos não comestíveis e condenados.

Parágrafo único. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 44. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 45. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 46. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido, sanitizantes, papeleiras, lixeiras e dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos) ou outro método com equivalência reconhecida.

§ 1º Os equipamentos devem estar em boas condições de funcionamento e a quantidade ser suficiente para a atividade.

§ 2º Os acessos às dependências onde serão manipulados produtos comestíveis devem ser providos de barreira sanitária completa com lava-botas, pia para higienização das mãos, sabão líquido, papel toalha, lixeira provida de tampa com acionamento a pedal e sanitizante.

§ 3º Áreas sujas, como bucharias, devem ter acesso separado das áreas limpas.

§ 4º Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação, e na saída dos sanitários.

§ 5º Os dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, chairs, serras e demais instrumentos de trabalho, devendo estar cheios e com a água limpa ao longo das atividades.

Art. 47. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Parágrafo único. As caixas de sedimentação devem ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas.

Art. 48. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 49. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 50. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 51. Dispor de dependência para uso como escritório da administração do estabelecimento e de sala para o Serviço de Inspeção, quando se justifique a necessidade.

Art. 52. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparo em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 53. É vetado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 54. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os produtos destinados a consumo humano e os destinados ao depósito ou transporte de produtos não comestíveis.

Art. 55. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos citadas em legislações do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e outras complementares que couber.

**Seção II**

**DAS ESPECIFICIDADES EM ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 56. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e, quando for o caso, da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 57. Dispor, quando for o caso, de currais com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos e pontos de água com pressão suficiente para a lavagem dessas instalações e dos meios de transporte.

§ 1º Pocilgas e apriscos devem ser cobertos e providos de bebedouros compatíveis com as respectivas espécies.

§ 2º Os currais e pocilgas deverão dispor de estrutura adequada para a realização da inspeção ante mortem.

Art. 58. Dispor de espaços suficientes e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 59. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 60. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie.

§ 1º As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

§ 2º A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

§ 3º Outros requisitos, quando couber, serão baseados na Instrução Normativa 03/2000/MAPA ou outras que vierem a substituir.

Art. 61. Suínos poderão ser esfolados ou depilados e raspados logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados.

§ 1º No caso de suínos depilados, deve ser acrescentada também a lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente.

§ 2º Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 62. No caso das aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 63. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, da cabeça e da carcaça do animal mantendo a correlação entre estas.

Parágrafo único. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário do SIM.

Art. 64. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita.

Parágrafo único. Em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrintestinal, devem ser aplicadas medidas higiênicas como a toalete.

Art. 65. Nos casos em que o SIM julgar necessário, a cabeça deve ser marcada antes da ablação para permitir uma fácil correlação com a carcaça.

Art. 66. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 67. Permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados, específicos e apropriados.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá apresentar documento que evidencie a relação comercial com a graxaria industrial para onde destina os despojos.

Art. 68. Lavar e desinfetar após cada uso os pisos, cercas, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos.

**CAPÍTULO – IV**

**DA ROTULAGEM**



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Art. 69. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados aprovados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 70. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de registro de Memoriais Descritivos de Processos de Fabricação, de Composição e de Rotulagem de Produtos de Origem Animal devidamente preenchido em 2 (duas) vias; e

II - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 2 (duas) vias.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel, sendo permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada.

Art. 71. Para efeito do disposto no artigo 69 a solicitação poderá ser:

I - registro, que se constitui no exame e verificação do rótulo definitivo, composição do produto e processo de fabricação do produto;

II - alteração de processo de fabricação;

III - alteração de composição de produto;

IV - acréscimo de rótulo;

V - alteração de croqui de rótulo; ou;

VI - cancelamento do registro do produto.

Art. 72. O formulário de registro será assinado em todas as vias pelo representante legal do estabelecimento e pelo responsável técnico, devendo ser protocolado junto ao SIM.

Parágrafo único. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou processo de fabricação, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 73. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 74. O procedimento de registro dispensa a análise microbiológica e/ou físico-química prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria a critério do SIM.

Art. 75. Produtos cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente poderão ser registrados mediante apresentação de estudos específicos e documentos que atestem a inocuidade e o valor nutricional.

Parágrafo único. Neste caso, após análise da documentação, o Serviço de Inspeção Municipal publicará normas técnicas específicas.

Art. 76. Entende-se por "rótulo" toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

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

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

Art. 77. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados - com tamanho de no mínimo 1/3 parte do maior caractere grafado no rótulo - uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas, levando em consideração o previsto nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), editados pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA) e outras regulamentações ou referências municipais, estaduais, federais ou internacionais;
- II - nome da firma responsável;
- III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);
- V - no caso de agroindústria familiar, constar o número do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF).
- VI - carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- VII - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VIII - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;
- IX - marca comercial do produto;
- X - data de fabricação/lote e respectivo prazo de validade;
- XI - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- XII - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;
- XIII - a especificação "Indústria Brasileira";
- XIV - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;
- XV - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;
- XVI - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;
- XVII - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Barra Funda - RS sob o n.º 000 (sequencial de produto)/000 (número de registro)";
- XVIII - a indicação da forma e temperatura de conservação;
- XIX - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;
- XX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento;
- XXI - a especificação "Após aberto, consumir em... dia(s)"; e
- XXII - orientações de manipulação doméstica para controle de Salmonella, no caso de carnes e miúdos de aves.

Art. 78. Em todos os rótulos que identifiquem produtos formulados, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 79. Entende-se por "padrão" e por "fórmula", para fins deste Regulamento:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

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

II - princípios básicos ou composição centesimal; e

III - tecnologia do produto.

Art. 80. A data de fabricação/lote e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 81. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do Serviço de Inspeção Municipal e deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 82. Tudo o que não estiver previsto neste Regulamento quanto à rotulagem de produtos de origem animal, será observado a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou outras que venham a substituir, que tratem sobre a rotulagem de produtos de origem animal embalados assim como os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) existentes ou que venham a ser definidos.

Art. 83. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de formulação, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 84. As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 85. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos, devem estar identificadas com o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável, conforme Portaria nº 304 de 22 de Abril de 1996/MAPA ou outras que venham a substituir.

§ 1º Estes carimbos conterão a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento, a palavra SIM a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal", a sigla da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o nome do Município de Barra Funda.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 86. Os modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, constam no Anexo I deste Decreto.

**CAPÍTULO - V**

**DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

Art. 87. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos a obrigações equivalentes às contidas no artigo 73, itens 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 do Decreto Federal nº 9.013 de 29.03.17 e suas alterações.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Parágrafo único. Os estabelecimentos de abate deverão informar atividades extraordinárias e solicitar abate ao SIM com, no mínimo, 48 horas de antecedência.

Art. 88. As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 89. Todos os estabelecimentos registrados no SIM deverão providenciar a implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Art. 90. As práticas citadas no artigo 89 serão genericamente chamadas de autocontroles, devendo controlar os perigos físicos, químicos e microbiológicos e ser organizadas em programas, resultando em um compilando de registros auditáveis que devem ficar a disposição do Serviço de Inspeção Municipal para verificação e auditoria.

Art. 91. O conjunto de autocontroles constitui o Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo que os estabelecimentos deverão entregar ao Serviço Oficial cópia impressa do manual contemplando a implementação, o monitoramento, as ações corretivas e a verificação, bem como disponibilizar registros abrangendo as seguintes áreas:

I - manutenção: descrever as instalações, equipamentos e utensílios e suas características construtivas, prevendo a manutenção preventiva quando couber, devendo contemplar a iluminação (natural ou artificial e sua intensidade por setor), a ventilação (natural ou mecânica), o sistema de recolhimento de águas residuais, a calibração ou aferição dos equipamentos de medição;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, mensal.

II - água de abastecimento: descrever o sistema de potabilização da água e as instalações relacionadas como captação, tratamento, reservatórios e distribuição, bem como os equipamentos usados para a garantia da potabilidade, contemplando utilidades como vapor e gelo, além de identificar os pontos de coleta e prever a mensuração do cloro residual livre e do pH dos pontos de coleta.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção.

III - Controle Integrado de Pragas: com as ações previstas neste programa, a empresa deverá evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do complexo industrial, devendo contemplar o mapa das armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas, a delimitação do perímetro do estabelecimento, bem como os produtos utilizados e procedimentos.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, quinzenal;

b) o programa poderá ser executado por empresa terceirizada e deverá contemplar as pragas, como moscas, baratas e quaisquer outros insetos de relevância local, bem como os roedores;

c) também devem ser previstos controles para a entrada de vetores como gatos, cães e outros animais;

d) os responsáveis deverão agir cautelosamente quanto ao emprego de venenos, sendo que não é permitido uso nas dependências destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis, salvo expressa autorização do SIM;

IV - higiene industrial e operacional: deve contemplar procedimentos que garantem que estruturas estejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação, contemplando também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez antes e uma vez durante cada dia de produção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

b) devem ser lavados e desinfetados diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados;

c) todas as dependências industriais devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos;

d) os detergentes e desinfetantes empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes;

e) higienizar diariamente ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

V - higiene e hábitos higiênicos dos funcionários: deve descrever as práticas higiênicas e de asseio que os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal devem adotar, bem como os treinamentos para as atividades que desempenham.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção;

b) os colaboradores devem manter condições de higiene e asseio pessoal que evitem contaminações físicas, químicas e microbiológicas que possam ser transferidas ativamente do manipulador para o produto;

c) o pessoal que manipula produtos comestíveis deve usar uniforme completo (calça, camiseta ou jaleco, touca e botas de cor clara), mantido convenientemente limpo, e adotar cuidados que evitem o cruzamento e a contaminação com produtos não comestíveis;

d) o pessoal que manipula produtos não comestíveis deve usar uniforme completo em cor diferente de branco e adotar cuidados que evitem o cruzamento e a contaminação de produtos comestíveis;

1. as condições de higiene de que trata esta alínea abrangem o não uso de maquiagens, adornos, barba exposta e outros aspectos que possam ser considerados risco à inocuidade dos produtos;

2. paliativamente podem ser utilizadas luvas, máscaras, toucas tipo burca e outros artificios que minimizem os riscos de contaminação;

d) não é permitido realizar refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade nas dependências industriais;

e) é proibido fumar fora de área especificada para esta finalidade;

f) é proibido cuspir ou escarrar no chão no perímetro industrial;

g) será exigido de todos os colaboradores Atestado de Saúde que evidencie a aptidão para manipular alimentos:

1. o Atestado de Saúde Ocupacional ser renovado, no mínimo, anualmente;

2. colaboradores que apresentarem dermatoses, cortes, feridas ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes deverão ser afastados da função até que a situação seja sanada;

g) não é permitida a guarda de material estranho na indústria;

h) não é permitida a utilização de qualquer dependência da agroindústria como residência;

i) vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento ou pelo Serviço de Inspeção.

VI - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO): mapear os processos com foco no risco sanitário de cada operação bem como as ações propostas de forma a evitar contaminações cruzadas:

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção;

b) conservar ao abrigo de contaminações de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

c) inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando os que forem julgados sem condições de uso;

d) não acondicionar matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis;

e) os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis;

f) higienizar em periodicidade adequada os instrumentos de trabalho;

VII - controle de matérias-primas: deverá especificar os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens, prevendo o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado, considerando como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária, e atendendo o disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006 ou outras que vierem a substituir.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada mês.

VIII - controle de temperaturas: deve contemplar os controles da temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação, sendo que produtos resfriados deverão ter temperatura entre 0 e 7°C e congelados abaixo de -12°C;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção.

IX - análises laboratoriais de autocontrole: deve contemplar o procedimento e a frequência de coleta prevendo parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos, da água de abastecimento e do gelo, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente;

a) a frequência de monitoramento será estabelecida em portaria específica.

X - controle de formulação de produtos: descrever como são realizados os monitoramentos sobre a elaboração dos produtos formulados, com foco na garantia da identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto de origem animal:

a) a frequência de monitoramento, quando couber, deverá ser, no mínimo, uma vez a cada mês;

b) controlar os aditivos e ingredientes adicionados, respeitando a concentração ou quantidade aprovadas;

c) aferir se a matéria-prima empregada corresponde à declarada;

d) controlar tempos de defumação, maturação, salga, etc;

e) controlar percentuais de dripping test, a recepção de leite cru refrigerado, a histamina em pescado e o metabissulfito em camarão;

f) monitorar se os rótulos utilizados correspondem ao registrado.

XI - rastreabilidade e recolhimento: demonstrar mecanismos de rastreio e recolhimento dos produtos de origem animal, em todas as etapas da produção e distribuição, partindo do produto final até a matéria-prima ou da matéria-prima até o produto elaborado, contemplando as etapas de segurança no sentido de resguardar que as matérias-primas estejam autorizadas ou habilitadas para determinado produto, sendo que para os casos de não conformidade detectada, deverá prever o devido recolhimento da produção e a adequada destinação;

a) os procedimentos de rastreabilidade e recolhimento deverão estar disponíveis para serem acionados a qualquer tempo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

XII - bem-estar animal: deve prever os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados, atendendo o disposto na Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000 e outras complementares ou que vierem a substituir;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, a cada dia de abate.

XIII - identificação, segregação e destinação de Materiais Especificados de Risco (MER): os estabelecimentos abatedores de ruminantes deverão remover, segregar e inutilizar os Materiais Especificados de Risco para encefalopatias espongiiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate, prevendo recipientes e instrumentos específicos para esta finalidade de modo que não haja mistura com produtos comestíveis nem condenas para graxaria, atendendo o Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 ou outras que vierem a substituir.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, a cada dia de abate.

Art. 92. O Serviço Oficial verificará todos os programas, no mínimo, uma vez ao ano, emitindo parecer sobre a conformidade entre o documento e realidade industrial.

§ 1º As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas em modelos de formulários específicos a serem publicados em portaria do SIM.

§ 2º O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couber.

§ 3º Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial deverá tratá-las da mesma forma, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

§ 4º As não conformidades registradas devem ser respondidas dentro do prazo a ser estabelecido em portaria do SIM ou prescrito no próprio formulário.

Art. 93. Em conformidade com a Portaria Nº 368 de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento que aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal:

I - fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM;

II - a periodicidade das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal será estabelecida através de portaria;

III - as análises físico-químicas e microbiológicas da água e produto deverão contemplar, ao longo de um ano, os itens do artigo 3º da Resolução 001/2015 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul, ou outras que vierem a substituir.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção poderá solicitar análises extraordinárias sempre que julgar necessário.

Art. 94. Na ocorrência de análise fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal irá encaminhar o laudo inconforme ao estabelecimento e este deverá proceder a uma revisão do treinamento das práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, adotando todas as ações necessárias para a regularização e emitindo um laudo assinado pelo Técnico



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Responsável, que deverá ser entregue ao órgão fiscalizador em até 10 dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 95. Após a revisão do treinamento de práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações e a emissão do Laudo Técnico, o estabelecimento encaminhará ao SIM solicitação de nova coleta para análise.

§ 1º No caso de produto, se essa amostra também se apresentar fora dos padrões, o estabelecimento apresentará novas ações adotadas e produzirá - somente para análise - três lotes do produto que apresentou problema.

§ 2º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão acordados entre o responsável pelo estabelecimento e o SIM, ficando os três lotes armazenados no estabelecimento e o destino destes definido somente após o resultado oficial das análises.

§ 3º No caso da água, se essa amostra também apresentar-se fora dos padrões, o estabelecimento será interditado até nova análise que comprove a regularização.

Art. 96. Se os resultados das análises estiverem dentro dos padrões o estabelecimento retomará a produção normalmente.

Art. 97. Consideram-se como dentro dos padrões os produtos que estão de acordo com a Resolução Nº 12 de 02 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra referência adotada pelo laboratório credenciado pelo Serviço de Inspeção.

**CAPÍTULO - VI**

**DA COMUNICAÇÃO, INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 98. A comunicação oficial com os estabelecimentos se dará por Pareceres Técnicos, Notificações Oficiais, Ofícios, Autos de Infração, Multa, Interdição, Apreensão e Suspensão, Termos de Revelia e Laudos Técnicos de Vistoria Sanitária.

§ 1º Instruções ou solicitações a mais de um estabelecimento serão encaminhadas através de Ofícios Circulares.

§ 2º Regulamentações adicionais para o atendimento de requisitos não contemplados neste Regulamento serão emitidas através de Portarias do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 99. Em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, são consideradas infrações ao presente Regulamento e implicam em responsabilidade civil e criminal:

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

II - desacato, suborno ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos; e

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

Art. 100. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa de até 1.000 (mil) Unidades de Referência do Município - URMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

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

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênic-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora; e

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

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

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

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

Art. 101. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

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

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

Art. 102. Nos casos do artigo 101, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação do Serviço de Inspeção Municipal; e

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

Art. 103. Em caso de condenação de produtos, deverá ser preenchido o auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, pela autoridade sanitária, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;

II - local, dia e hora da lavratura;

III - ato ou fato constitutivo da infração;

IV - disposição legal ou regulamentar infringida;

V - assinatura da autoridade sanitária autuante; e

VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 104. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulterações:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - fraudes:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - falsificações:

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

Art. 105. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - multa de 200 (duzentas) URMs:

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos que acondicionarem ou embalem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;
- d) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- e) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;
- f) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e sub-produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- g) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- h) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

i) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

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

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

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

n) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

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

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

II - multa de 400 (quatrocentos) URMs:

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

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

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

d) aos que usarem indevidamente os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

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

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

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

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

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

n) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Art. 106. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 107. As multas a que se referem o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

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

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

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

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são competência do SIM que, se necessário, poderá solicitar apoio policial.

Art. 108. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Art. 109. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

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

**CAPÍTULO – VII**

**DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

Art. 110. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda arquivada sequencialmente no SIM e a terceira arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 111. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira e única instância, caberá ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo Único. A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada no SIM, constando a identificação do servidor e a data de recebimento, sendo após encaminhada ao Secretário Municipal da Agricultura, que julgará e emitirá parecer de procedência ou improcedência da infração.

Art. 112. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final em duas vias, destinando a primeira via ao autuado e dando o processo por concluso.

Parágrafo Único. Em caso de multa, a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal Fazenda para as devidas cobranças.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Art. 113. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

III - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 114. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou canceladas o registro do estabelecimento.

**CAPÍTULO – VIII**

**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 115. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

§ 1º Não se incluem neste dispositivo os produtos que estiverem sendo fabricados antes do presente Regulamento entrar em vigor.

§ 2º Para a produção dos produtos de que trata o § 1º, o estabelecimento deverá solicitar um prazo - a ser avaliado pelo SIM - para a regularização;

Art. 116. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo, exigindo a comprovação de origem do produto.

Art. 117. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 118. Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 119. Sempre que necessário o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado e os casos não previstos ou onde ocorrer dúvidas, poderá ser consultada a legislação estadual ou federal para solução do problema em questão.

Art. 120. Pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, poderá ser emitida lei que preveja valores a serem cobrados por animal abatido e por kg de produto produzido.

Art. 121. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Art. 122. Os casos omissos serão dirimidos pelos servidores do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 123. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA FUNDA/RS, EM 02 DE JULHO DE 2018.

MARCOS ANDRÉ PIAIA  
Prefeito Municipal

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**  
Data Supra

LUCAS AUGUSTO ROSSETTO  
Secretário de Administração



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA  
ANEXO 01

Modelos dos carimbos para uso nos produtos sob inspeção municipal:

**Modelo 1:**

Formato: Retangular

> Medida: 3 cm x 2,5 cm

> Espessura da linha: 1 pt

> Inscrições: Dentro do retângulo centralizado, em fonte Arial, Negrito e Caixa Alta, deverá constar a expressão "BARRA FUNDA – RS" (tamanho 8 pt); encimada pelo número do SIM (tamanho 16 pt); encimado pela palavra "INSPECIONADO" (tamanho 8 pt); encimado pela sigla "SIM" (tamanho 16 pt); encimado pela sigla SMAMA (tamanho 8 pt);

>Uso: etiquetas-lacre, rótulos e embalagens de todos os tamanhos.



**Modelo 2:**

Formato: Retangular

> Medida: 6 cm x 5 cm

> Espessura da linha: 3 pt

> Inscrições: Dentro do retângulo centralizado, em fonte Arial, Negrito e Caixa Alta, deverá constar a expressão "BARRA FUNDA – RS" (tamanho 16 pt); encimada pelo número do SIM (tamanho 34 pt); encimado pela palavra "INSPECIONADO" (tamanho 16 pt); encimado pela sigla "SIM" (tamanho 34 pt); encimado pela sigla SMAMA (tamanho 16 pt);

>Uso: carcaças antes do resfriamento, nas localizações previstas nos regulamentos específicos por espécie.

