

DECRETO N.º 1.020/2021.

Regulamenta a Lei n.º 4.855/2017, que “Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no que diz respeito a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE URUGUAIANA, usando de suas atribuições legais, de acordo com a alínea “a”, inciso I, do artigo 30, da Lei Orgânica do Município, e, em conformidade com o previsto no artigo 18, da Lei Municipal n.º 4.855/2017,

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, nos termos da Lei Federal n.º 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal n.º 4.855/2017, no âmbito do município de Uruguaiana/RS, é regulamentado nos termos deste Decreto.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Uruguaiana no que diz respeito às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização, manipulação, transformação e transporte de carnes, produtos cárneos e demais produtos de origem animal pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico - SEMUDE.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária realizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico – SEMUDE será exercida em caráter permanente ou periódico.

Art. 3º Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação estadual e federal em vigor, bem como à Lei Federal n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

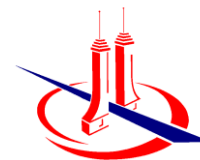
Art. 4º Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão identificação funcional fornecida pela SEMUDE.

CAPÍTULO II DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 5º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata e/ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio a SEMUDE de seus projetos e localização.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



Parágrafo único. Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos, peixes e demais espécies, devidamente aprovadas para o abate, fábrica de conservas, fábrica de embutidos, entreposto de fracionamento de carnes, charqueadas, fábrica de subprodutos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II - usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos/usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração, postos de coagulação e propriedades rurais de atividade leiteira;

III - entreposto de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - entreposto/granja de ovos e fábrica de conservas de ovos; e

V - entreposto de mel e cera de abelhas.

Art. 6º O registro será requerido à SEMUDE junto ao Protocolo Geral, instruindo-se o processo de acordo com as Normas Técnicas estabelecidas pelo SIM.

Art. 7º Autorizado o registro de acordo com as instruções específicas referentes aos procedimentos, o SIM deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas do empreendimento proposto para análise inicial da viabilidade do empreendimento.

Art. 8º Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento conforme as instruções de procedimento de registro no SIM, autorizará a expedição do “Título de Registro”, constando no mesmo o número de registro, nome da empresa, classificação do estabelecimento e demais itens conforme formulário modelo que consta manual interno de procedimentos.

Parágrafo único. O referido título somente será emitido após a apresentação por parte do empreendimento de toda a documentação necessária e exigida pelo procedimento de registro.

Art. 9º Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

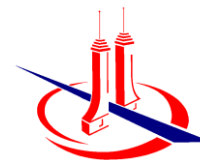
Art. 10. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras de construção ou readequação.

Art. 11. Concluídas as obras e instalações dos equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e a autorização para início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 12. O registro do Serviço de Inspeção Municipal somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Art. 13. Será deferida a concessão de Registro Provisório, por um período não superior a 6 (seis) meses, a partir da data de permissão inicial para funcionamento do estabelecimento até a conclusão das demais obras periféricas que não interfiram nas instalações de produção e que estejam previstas no cronograma previsto e aprovado.



Parágrafo único. As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia realizada pelos inspetores do SIM, não podendo prescindir de instalação de equipamentos necessários, esgotamento sanitário, luz, água, piso e/ou outras exigências a critério do SIM.

Art. 14. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 15. O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante nova inspeção prévia do SIM incluindo todas as dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses o respectivo registro será cancelado.

Art. 16. Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão de imediato proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetivar a empresa em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado, continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de, no máximo, 60 (sessenta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

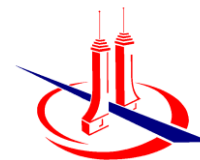
CAPÍTULO III

DA HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS E DOS MANIPULADORES

Art. 17. Todos os funcionários, dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam atividades esporadicamente nas dependências dos estabelecimentos, deverão fazer, pelo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



menos, um exame de saúde semestral, constando hemograma e OPG (exame de fezes) e comprovar a aptidão à manipulação de alimentos.

Parágrafo único. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária no estabelecimento achar necessária.

Art. 18. Exigir-se-á que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação.

Art. 19. Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos, em todas as áreas, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

§ 1º Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas.

§ 2º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

§ 3º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

§ 4º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro do estabelecimento.

Art. 20. Exigir-se-á do pessoal que manipule produtos condenados, não comestíveis, execute atividades na área suja ou realize atividades de limpeza o uso de uniformes diferenciados.

Art. 21. Não é permitido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou, ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 22. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

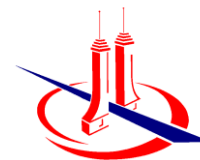
§ 3º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 23. Os estabelecimentos devem ter implantado Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos.

Art. 24. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares,



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO**



arquivados em pastas com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo Serviço de Inspeção equivalente.

Art. 25. É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

Parágrafo único. Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

Art. 26. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, bem como a higiene pessoal e de uniformes de todos os colaboradores envolvidos, conforme dispõe a legislação federal, estadual e municipal. Todos os procedimentos de higiene e manipulação nos estabelecimentos e das pessoas envolvidas serão regidos pelo Manual de Boas Práticas da Empresa.

Art. 27. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando sanitizante, pia para higienização das mãos provida com torneira, sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado, e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

Art. 28. 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.

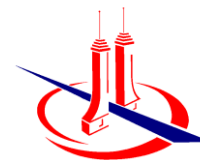
Art. 29. Os estabelecimentos de origem animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 30. Será exigido, para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados na SEMUDE, programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada, desde que devidamente registradas e licenciadas pelos órgãos competentes.

Art. 31. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização.

Art. 32. Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos ou treinamentos de Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Agropecuárias e outros.

Art. 33. Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.



§ 1º Não é permitido o uso de produtos de limpeza de fabricação caseira.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

§ 3º Não é permitido o uso de sabão em barra.

Art. 34. Nas fábricas de laticínios permitir-se-á o uso de madeira somente em prateleiras empregadas para a maturação dos queijos, desde que limpas, claras e sem pintura.

CAPÍTULO IV DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pela SEMUDE ou ainda, de documentos com prazos estipulados em comum acordo entre a SEMUDE e o estabelecimento, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;

III - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

IV - fornecer pessoal necessário e habilitado para a atividade de auxiliar de inspeção, ficando estes sob as ordens do serviço de inspeção oficial e caso os funcionários cedidos quando solicitados para esta finalidade não se adequem ao perfil exigido, os mesmos serão colocados novamente à disposição do estabelecimento mediante justificativa e deverão ser substituídos por outros funcionários;

V - fornecer uniformes em quantidade e qualidade indispensáveis ao funcionamento do serviço de inspeção;

VI - fornecer, até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal e demais informações que a SEMUDE julgar necessário;

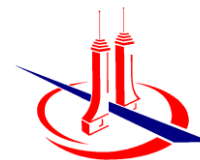
VII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

VIII - substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

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

X - manter no estabelecimento, em arquivo próprio, um sistema de autocontrole que permita o registro do recebimento de animais, matérias primas e insumos, especificando procedência, qualidade e condições de recebimento, bem como o número do documento fiscal e/ou sanitário pertinente;

XI - manter no estabelecimento, em arquivo próprio, todos os documentos fiscais que permitam confrontar em quantidade as matérias-primas, insumos e os produtos beneficiados;



XII - dispor, em arquivo próprio, sistema de autocontrole dos lotes produzidos e locais de distribuição e comercialização, a fim de manter a rastreabilidade dos produtos produzidos; e

XIII - implementar, em arquivo próprio, planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.

Art. 36. Para a instalação e funcionamento dos estabelecimentos, os mesmos devem atender ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, conforme o caso.

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão obrigatoriamente implantar o sistema de Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs) que será previamente aprovado pelo SIM, para posteriormente ser desenvolvido nos estabelecimentos.

CAPÍTULO V DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 37. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do município de Uruguaiana, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção, registrados no SIM de Uruguaiana, no produto e acompanhado de Nota Fiscal e etiquetas, conforme Portaria n.º 304, de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 38. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º Os produtos referidos no *caput* deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 3º O veículo de transporte de alimentos deverá ser licenciado anualmente pela Secretaria da Saúde.

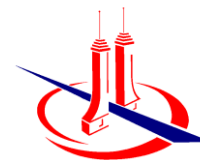
§ 4º Os veículos de transporte, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, exceto para o transporte de ovos “in natura” e carne salgada curada dessecada (charque) e mel observando-se as demais exigências regulamentares de acordo com o produto transportado.

CAPÍTULO VI DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 39. As matérias-primas de origem animal que derem entrada nos estabelecimentos registrados deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual, ou equivalente, ou do próprio município devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



Art. 40. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados e embalados conforme as determinações do SIM.

§ 1º A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, ser devidamente fechada e inviolável, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

§ 2º Além de outras exigências previstas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e CNPJ, se aplicável;
- III - nome do produtor rural e CPF, se aplicável;
- IV - endereço do estabelecimento produtor;
- V - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote se couber;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - expressão obrigatória de registro: "Rótulo Registrado no SIM sob o n.º ____";
- X - classificação do estabelecimento, conforme este Regulamento;
- XI - expressão "Indústria Brasileira";
- XII - instruções sobre a conservação do produto;
- XIII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 3º 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 ou ao estabelecimento produtor.

Art. 41. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, nas formas DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA.

Art. 42. A forma de fixação das datas de fabricação e validade deverão ser invioláveis, ou seja, que não poderão ser removidas ou modificadas sem danificar a embalagem ou rótulo.

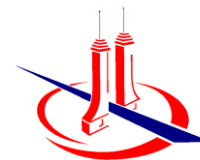
Art. 43. O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico. Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 44. É proibido o uso ou a guarda, em qualquer dependência do estabelecimento, de embalagens ou rotulagens antigas e/ou não utilizadas pelo estabelecimento.

Art. 45. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria n.º 304, de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



Abastecimento, ou outras legislações que venham a substituí-la, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento com no mínimo 2 (dois) dígitos, as siglas SIM que representará o "Serviço de Inspeção Municipal" e o nome do município "Uruguaiana".

§ 2º Para a carimbagem diretamente no produto referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

§ 3º 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. 46. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade fiscal do SIM competente.

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

Art. 47. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 48. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

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

Art. 49. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 50. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas de acordo com decreto específico e de acordo com determinações contidas no manual de Trabalho e Gerenciamento do SIM.

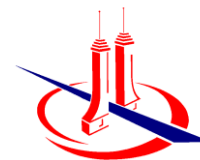
Art. 51. Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser para:

I - aprovação prévia;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



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

IV - cancelamento.

Art. 52. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao SIM.

Art. 53. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIM.

Art. 54. Os produtos cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente serão registrados após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 55. Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicado sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 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 enlatados, defumados (salame) para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 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, fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 56. Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIF, DIPOA ou SIM de Uruguaiana.

Art. 57. Deve constar no rótulo, obrigatoriamente, a descrição presente nos modelos de rótulos.

Art. 58. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

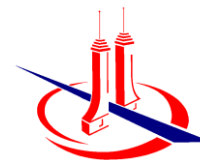
Art. 59. A superfície do rótulo onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreendem o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 60. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado.

Parágrafo único. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



Art. 61. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 62. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 63. Nos rótulos pode figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 64. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos.

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

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

Art. 65. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

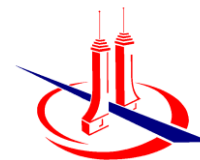
Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguidos dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 66. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 67. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 68. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 69. Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.



Art. 70. Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio *in natura* recebem obrigatoriamente o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 71. Na rotulagem de carnes e derivados deverá ser observado, se há coerência com o solicitado em modelo de rótulo apresentado em decreto específico.

Art. 72. Na rotulagem do leite em natureza será observado, se há coerência com o solicitado em modelo de rótulo apresentado em decreto específico.

Art. 73. Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 74. Na rotulagem de queijos será observado se há coerência com o solicitado em modelo de rótulo apresentado em decreto específico.

Art. 75. Tratando-se de pescado e seus derivados deve-se observar, também, o seguinte:

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

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

Art. 76. Na rotulagem do mel de abelha, geleia real e seus derivados será permitido figurar no rótulo o nome do apicultor, quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 77. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado e a data de validade.

Art. 78. As regras gerais para rotulagem e carimbagem, bem como os modelos dos carimbos utilizados pelo SIM serão definidos nas Normas Técnicas do SIM de Uruguaiana.

Art. 79. Os carimbos oficiais devem, obrigatoriamente, permanecer em poder do SIM.

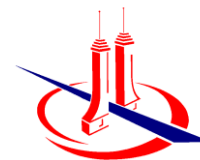
CAPÍTULO VII DOS EXAMES LABORATORIAIS

Art. 80. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 81. As técnicas, a periodicidade e a orientação analítica dos exames serão estabelecidas nas Normas Técnicas do SIM de Uruguaiana.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



Parágrafo único. Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios credenciados ou acreditados pelo INMETRO ou demais órgãos de normatização.

Art. 82. Em conformidade com a Portaria n.º 368, de 4 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.

§ 1º Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, oficiais de rotinas, que serão realizadas em Laboratório aprovado pelo SIM Uruguaiana, e terão caráter oficial, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos.

§ 2º A periodicidade das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal será estabelecida anualmente através de cronograma; e

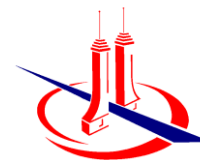
§ 3º As análises físico-químicas e microbiológicas da água, produtos de origem animal e seus derivados deverão contemplar, ao longo de um ano, os itens do artigo 3º da Resolução N.º 090, de 2011, da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou outras resoluções que venham a alterá-la.

Art. 83. O estabelecimento que apresentar uma análise microbiológica da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e obrigatoriamente fará uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIM em até 15 (quinze) dias corridos após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade microbiológica da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra da água para análise microbiológica completa. Se essa análise apresentar-se em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.

§ 2º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de um laudo de análise físico-química e microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes.

Art. 84. Considerando-se os padrões legais com o aparecimento de uma análise “em desacordo”, o SIM emitirá um ofício informando sobre a não conformidade e solicitando as medidas de ação para solução do problema. Obrigatoriamente o estabelecimento deverá realizar uma revisão do manual e das atividades de Boas Práticas de Fabricação, por um Técnico Responsável pela operação, e posterior emissão de plano de ação definindo prazos para as ações que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em um prazo máximo



de até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 85. Após a revisão das Boas Práticas de Fabricação e da emissão do plano de ação o SIM coletará uma nova amostra para análise. Se essa análise apresentar-se “em desacordo”, ou seja, fora dos padrões o estabelecimento produzirá somente para análise três lotes do produto que apresentou problema.

Art. 86. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do SIM, estes três lotes ficarão armazenados na Agroindústria e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 87. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais três lotes para análises.

Art. 88. Consideram-se como dentro dos padrões os produtos que estão de acordo com as determinações de parâmetros determinados pelo SIM, apresentadas em Manual de Trabalho e Gerenciamento do SIM.

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 89. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem os de:

- I - carne e derivados;
- II - leite e derivados;
- III - pescado e derivados;
- IV - ovos e derivados; e
- V - mel e cera de abelha e seus derivados.

Art. 90. A Inspeção Industrial e Sanitária obedecerá no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a elas relativas, previstas pela Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março 2017, e alterações.

Seção I

Dos Estabelecimentos de Carne e Derivados

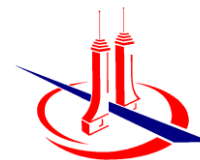
Art. 91. Os estabelecimentos de comercialização de carne e derivados são classificados e definidos como:

I - matadouros-frigoríficos: assim denominado o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial;

II - fábricas de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



III - fábricas de produtos suínos: o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento;

IV - entrepostos de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

V - fábricas de produtos não comestíveis: estabelecimento destinado à fabricação de produtos não comestíveis para humanos;

VI - matadouros de aves e pequenos animais: o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM;

VII - entrepostos-frigoríficos: o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial; e

VIII - fábrica de produtos gordurosos: fabrica e processamento de sebo e derivados.

Art. 92. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 93. Por "produtos cárneos" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária:

I - quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos; e

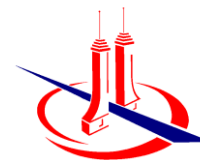
II - consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 94. Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 95. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça":

I - nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés; e

II - 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.



Seção II

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 96. Os estabelecimentos de comercialização de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - propriedades leiteiras; estabelecimento de produção e armazenamento temporário do leite até seu transporte para o beneficiamento e demais processamentos;

II - usina de beneficiamento de leite: assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público; e

III - 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.

Seção III

Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 97. Os estabelecimentos destinados à comercialização de pescado e seus derivados são classificados em:

I - entrepostos de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis; e

II - fábricas de conservas de pescado: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 98. Os estabelecimentos de comercialização de ovos e derivados são classificados em:

I - granjas avícolas: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria;

II - entrepostos de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de várias granjas; e

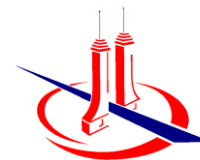
III - fábricas de conservas de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Seção V

Dos Estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e Derivados

Art. 99. Os estabelecimentos destinados à comercialização de mel e cera de abelhas são classificados em:

I - casa do mel: assim definido o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria; e



II - entrepostos de mel e cera de abelhas: assim definido estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

CAPÍTULO IX DOS PRODUTOS

Art. 100. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Parágrafo único. Os conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento e industrialização, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação específica e aprovado previamente pelo SIM Uruguaiana.

CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 101. As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

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

I - atos que procurem impossibilitar 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 - atos de 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. 102. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

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

II - multa;

III - multa diária;

IV - apreensão do produto, equipamento e utensílio, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

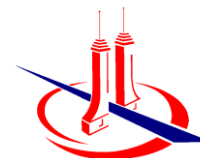
V - perda do produto, equipamento e utensílio;

VI - inutilização do produto;

VII - interdição do produto, equipamento e utensílio, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO



realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

- VIII - suspensão de fabricação de produto;
- IX - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- X - suspensão das atividades; e
- XI - cancelamento do Registro do estabelecimento.

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

§ 2º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 103. 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, com características de rancidez, mofados ou apresentando bolor, 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. 104. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, poderá ser 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, em ambos os casos mediante assistência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 105. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

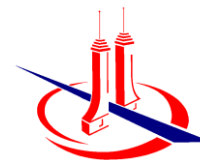
I - adulterações:

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

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

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

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



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; e

f) quando a quantidade do produto for diferente da indicada na embalagem.

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; e

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

Art. 106. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

I - ao proprietário do estabelecimento;

II - a quem tenha dado causa ao cometimento da infração; ou

III - a quem para a infração concorreu.

§ 1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

§ 4º O Auto de Infração deverá obedecer o modelo que consta no Manual de Trabalho e Gerenciamento do SIM.

Art. 107. As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;

II - graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante; e

III - gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

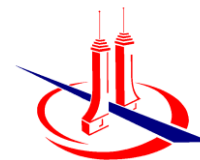
Art. 108. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, conforme fixado no artigo 15, da Lei n.º 4.855, de 2017:

I - infrações leves: 150 URM (Unidade de Referência Municipal);

II - infrações graves: 600 URM; e



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUGUAIANA
PALÁCIO RIO BRANCO**



III - infrações gravíssimas: 1.100 URM.

§ 1º Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§ 2º O valor da multa será calculado em URM.

Art. 109. Revoga-se o Decreto n.º 375, de 28 de maio de 2018.

Art. 110. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito, em 25 de outubro de 2021.

Ronnie Peterson Colpo Mello.
Prefeito Municipal.

Registre-se e publique-se,
Data supra.

Elton Gilliard Rosa Melo,
Secretário Municipal de Administração.