

Regulamenta a Lei Municipal nº 1.637 de 06 de agosto de 2021, que institui o serviço de inspeção municipal – SIM, no Município de Trindade do Sul e dá outras providências.

ODAIR ADILIO PELICIONI, Prefeito Municipal de Trindade do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município, e;

CONSIDERANDO o disposto da Lei Municipal Nº 1.637/21, que implanta no Município de Trindade do Sul, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sobre os produtos de origem animal.

D E C R E T A:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Trindade do Sul – RS, instituído pela Lei Municipal Nº 1228/98, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito em todo o território do Município de Trindade do Sul – RS, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

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

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

- I- Classificação do estabelecimento;
- II- Verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;
- III- Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;



IV - Verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

V - A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

VI- A inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VII- Verificar a padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VIII- Verificar se há rotulagem e se tais processos tecnológicos dos produtos de origem animal atendem a legislação específica;

IX- Emitir a solicitação oficial de análises (SOA) aos laboratórios, de acordo com a orientação do Coordenador do SIM, para a realização de análises tecnológicas, físico- químicas e microbiológicas de água e de produtos de origem animal;

X- Fiscalizar o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;

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

XII- Emitir certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XIII- A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XIV- Verificar e fiscalizar os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;

XV- Análise e aprovação de projetos e plantas para registro;

XVI- Autorizar e liberar as reformas e ampliações dos estabelecimentos registrados ou que venham a se registrar no SIM;

XVII- Fiscalização e execução de autos de infração;

XVIII- Coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), o processamento clandestino de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, conforme descrito no Art. 6 deste Decreto.

XVIX- Promover ações de educação sanitária no município;

XX- Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal não previstos neste decreto;

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

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

§ 3º. Para execução de suas atividades, a equipe técnica do S.I.M. e o Coordenador do S.I.M têm autorização para conduzir veículo oficial em toda a Região Sul do Brasil.



§ 4º. É dever do Responsável Técnico (RT), obrigatoriamente na formação de Médico Veterinário, do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

Art. 5º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º. A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais;

§ 2º. O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, podendo, para tanto, ser celebrado convênio entre a Prefeitura Municipal e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica;

§ 3º. A inspeção periódica nos demais estabelecimentos terá variação conforme a demanda de produção, depois de instalada a Inspeção Municipal. Nos estabelecimentos que processam carnes (exceto abate), leite e pescado a periodicidade será no mínimo quinzenal. Nos estabelecimentos que processam mel e ovos a periodicidade será no mínimo mensal.

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

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

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

Art. 8º. A inspeção a que se refere, são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura do Município de Trindade do Sul – RS, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.



CAPÍTULO II
DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 9º. O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior para os cargos de coordenador do SIM e Fiscal municipal agropecuário (FMA) (Medicina veterinária) e médio (Auxiliar de Inspeção), em número

adequado à realização de inspeção sanitária "*ante e post-mortem*" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente, bem como quando possível auxiliar (es) administrativo (s) para consecução dos trâmites burocráticos.

§ 1º. 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 Decreto.

§ 2º. O SIM deve armazenar documentos que comprovem quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal,

§ 3º. O SIM quando registrar o estabelecimento/agroindústria e seus memoriais descritivos de produtos e rótulos, estes serão registrados no Protocolo do SIM, os quais receberão um número de protocolo. Após a avaliação e verificação desses documentos o SIM emitirá um ofício em forma de resposta, devendo este também ser protocolado:

a) Sempre após o SIM analisar plantas, sejam elas de construção, ampliação ou reformas, referentes a fluxo de produtos, ou seja, itens que forem da alçada do profissional do SIM, o mesmo deverá na própria planta constar "Aprovado ou Indeferido" conforme modelo abaixo;

<p style="text-align: center;">APROVADO Data ___/___/___ Serviço de Inspeção Municipal SIM de Trindade do Sul</p>

<p style="text-align: center;">REPROVADO Data ___/___/___ Serviço de Inspeção Municipal SIM de Trindade do Sul</p>

b) Do mesmo modo, após análise, os memoriais descritivos de produtos e rótulos e demais documentos solicitados no artigo 17 deste Decreto, deverão receber o "Aprovado ou indeferido" conforme modelo acima e a data de recebimento conforme modelo abaixo:



RECEBIDO
Data ___/___/___
Serviço de Inspeção Municipal
SIM de Trindade do Sul

c) Na falta do modelo informado na alínea “a”, assinar e datar.

§ 4º. A comunicação do SIM com o estabelecimento/agroindústria referente a demais atos que não os citados no § 3º será sempre através de ofício numerado.

Art. 10. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

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

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

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

CAPÍTULO III
CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 1 - Os de carnes e derivados;
- 2 - Os de leite e derivados;
- 3 - Os de pescado e derivados;
- 4 - Os de ovos e derivados;
- 5 - Os de produtos de abelhas e derivados;
- 6 - Os de armazenagem.

§ 1º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal 7.889, de 23.11.89, que se obrigam a obter registro junto ao SIM, classificam-se de acordo com o Decreto Nº 10.468 de 18/08/20:



I - De carnes e derivados – são classificados em:

a – 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 frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos comestíveis e não comestíveis.

b- 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 industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, o acondicionamento, a rotulagem, armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

II - De pescado e derivados- são classificados em:

a - Barco-fábrica - embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

b - Abatedouro frigorífico de pescado – estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

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

III - De ovos e derivados- são classificados em:

a – 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 ou comercialização para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

b – 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 e de seus derivados.



IV- De leite e derivados- são classificados em:

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

b - Posto de refrigeração -estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

c -Unidade de beneficiamento de leite e derivados - estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

d - Queijaria - estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

V - De produtos de abelhas e derivados - são classificados em:

a - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas - estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao condicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré- beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

VI- De armazenagem - são classificados em:

a - Entrepasto de produtos de origem animal - estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.



b - Casa atacadista - estabelecimento registrado no órgão regulador de saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

Parágrafo Único - Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor (es) familiar (es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico- culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do S.I.M.

CAPÍTULO IV

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 14. Nenhum estabelecimento a que se refere o artigo 13 pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM da secretaria da agricultura do município de Trindade do Sul - RS

Parágrafo Único - O Título de Registro é o documento emitido pelo Coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

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

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

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

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

- I- Requerimento dirigido ao coordenador do SIM (anexo I);
- II- Dados do proprietário (anexo II) e cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);



- III- Declaração de responsabilidade técnica (anexo III)
- IV- Dados do responsável técnico (anexo IV);
- V- Licença do órgão de proteção ambiental ou protocolo do licenciamento ambiental ou isenção da mesma;
- VI- Planta baixa de todos os prédios e pavimentos, preferencialmente em escala 1:100 ou 1:50, com distribuição dos equipamentos (layout);
- VII- Plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais;
- VIII- Memorial descritivo da construção (Anexo V);
- IX - Memorial descritivo da atividade em questão (anexo VI);
- X- Fluxograma de produção da atividade em questão;
- XI- Cópia do CNPJ ou bloco de produtor;
- XII- Cópia do contrato social ou IE quando necessário;
- XIII- Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
- XIV- Atestado de saúde dos manipuladores;
- XV- Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle.
- XVI- Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme artigo 69 deste Decreto;
- XVII- Laudo de Potabilidade da água, conforme artigo 20 deste Decreto;
- XVIII- Autorização de livre acesso assinado pelo proprietário (anexo X);
- XIX- Termo de responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas (anexo XI);

§ 1º. Juntada a documentação para registro ao Coordenador do SIM, posteriormente deverá ser informada o início das atividades.

§ 2º. O Registro no S.I.M. somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico-sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares.

§ 3º. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM., podendo pleitear retorno.

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



§ 1º. Qualquer ampliação, remodelação, reforma ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto. Em caso de ampliação ou reforma, o estabelecimento deverá apresentar ao SIM:

- I. Ofício de solicitação de aprovação;
- II. Todas as plantas atualizadas que contemplem a ampliação ou reforma do local;
- III. Cronograma de previsão das obras;
- IV. Fluxograma de produção de cada produto (Anexo XVII);
- V. Ofício informativo da capacidade máxima de produção pretendida.

§ 2º. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

I- Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

II- Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

§ 3º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

I- Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar comércio municipal, estadual ou interestadual pelo período de um ano.

II- Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

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

§ 1º A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Senhor Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:



- I- Requerimento ao Senhor Coordenador do SIM;
- II- Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à empresa antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III- Contrato social ou equivalente da nova empresa, registrado na Junta Comercial, no caso de pessoa jurídica ou inscrição estadual de micro produtor rural.
- IV- Anexação do Título de Registro da empresa antecessora ou em sua falta, uma declaração de seu extravio;
- V- Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- VI- Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;
- VII- Faculta-se a utilização da rotulagem da empresa antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

§ 2º. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da empresa antecessora.

§ 3º. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa:

- I- 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.
- II- As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados 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 Decreto.
- III- Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a empresa em nome da qual esteja registrado.
- IV- No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o inciso primeiro, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.
- V- Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 20. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 888 de 04 de maio de 2021 que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade do Ministério da Saúde ou outra publicação que venha a substituí-la.



Art. 21. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

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

CAPÍTULO V

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

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

- I- Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto;
- II- Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- III- dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV- Manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.
- V- Todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;
- VI- Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- VII- Avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VIII- Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;
- IX- Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;
- X- Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XI- Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- XII- Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XIII- Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIV- Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
- XV- Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.



XVI- Possuir profissional Responsável Técnico, exclusivamente Médico Veterinário, o qual deve responder junto ao estabelecimento, pela manutenção da qualidade dos produtos registrados;
XVII- Possuir Manual de Boas Práticas de Fabricação, elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento, contemplando os Programas de Autocontrole definidos no Art. 67 deste Decreto.

Parágrafo único - fica obrigatório ao estabelecimento dar acesso livre as instalações do empreendimento ao responsável pela inspeção a hora que lhe for solicitado. Caso ocorram três tentativas sem sucesso de acesso ao estabelecimento, o mesmo estará sujeito à suspensão/cancelamento do título de registro.

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

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

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

Art. 26. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, destino e outras que julgarem necessário.

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

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

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

CAPÍTULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS



54 3541 1025 / 3541 1300
gabinete@trindadedosul.rs.gov.br
administracao@trindadedosul.rs.gov.br
www.trindadedosul.rs.gov.br
Rua Alecrim, 120 – Cep:99615-000
Trindade do Sul - RS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecido no art. 20 deste Decreto.



§ 2º. Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

§ 3º. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§ 4º As análises de água, devem seguir os controles físico-químicos e microbiológicos, conforme a Portaria 888/2021 do Ministério da Saúde, e passar por tratamento adequado (de acordo com a fonte de captação) conforme Portaria de Consolidação MS nº 5/2017 do Ministério da Saúde.

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

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

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

Parágrafo único – Para os estabelecimentos de pequeno porte e familiar, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

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

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

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

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



Art. 45. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

16

Art. 46. Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial.

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

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

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

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

CAPÍTULO VII

DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO E DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

TÍTULO I

DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art. 51. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

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

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

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

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

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

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



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

18

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

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

Art. 65. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

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

§ 2.º Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico.

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

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

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

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

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

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



§ 3.º - As empresas deverão apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para o devido conhecimento, o “Manual de BPF – Boas Práticas de Fabricação”. Devendo implantar o uso do mesmo na indústria.

TÍTULO II

DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF

Art. 67. Manual de Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares.

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

Art. 69. É obrigatória a descrição, no BPF, dos seguintes Programas de Autocontrole por categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal - SIM julgar necessário:

§ 1º. ABATEDOURO FRIGORIFICO:

- I - Manutenção das instalações e equipamentos e calibração de instrumentos;
- II - Ventilação e Iluminação;
- III - Água de abastecimento e águas residuais;
- IV - Controle integrado de pragas;
- V - PPHO
- VI - Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento de funcionários;
- VII - Procedimento Sanitário das Operações - PSO;
- VIII - Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX - Rastreabilidade e Recall;
- X Material Específico de Risco - MER;
- XI Abate Humanitário.

§ 2.º UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS:





- I. Manutenção das instalações e equipamentos e calibração de instrumentos;
- II. Ventilação e Iluminação;
- III. Água de abastecimento e águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. PPHO;
- VI. Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento de funcionários;
- VII. Procedimento Sanitário das Operações – PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Rastreabilidade e Recall;

§ 3.º LEITE E DERIVADOS:

- I. Manutenção das instalações e equipamentos e calibração de instrumentos;
- II. Ventilação e Iluminação;
- III. Água de abastecimento e águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. PPHO
- VI. Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento de funcionários;
- VII. Procedimento Sanitário das Operações – PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Rastreabilidade e Recall;

§ 4.º OVOS E DERIVADOS:

- I. Manutenção das instalações e equipamentos e calibração de instrumentos;
- II. Ventilação e Iluminação;
- III. Água de abastecimento e águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. PPHO
- VI. Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento de funcionários;
- VII. Procedimento Sanitário das Operações – PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Rastreabilidade e Recall;



§ 5.º PESCADO E DERIVADOS:

- I. Manutenção das instalações e equipamentos e calibração de instrumentos;
- II. Ventilação e Iluminação;
- III. Água de abastecimento e águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. PPHO
- VI. Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento de funcionários;
- VII. Procedimento Sanitário das Operações – PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Rastreabilidade e Recall;

§ 6.º MEL E DERIVADOS:

- I. Manutenção das instalações e equipamentos e calibração de instrumentos;
- II. Ventilação e Iluminação;
- III. Água de abastecimento e águas residuais;
- IV. Controle integrado de pragas;
- V. PPHO
- VI. Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento de funcionários;
- VII. Procedimento Sanitário das Operações – PSO;
- VIII. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX. Rastreabilidade e Recall;

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

CAPÍTULO VIII

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS

Art. 71. Serão publicadas pelo SIM, Normas Técnicas específicas para cada tipo de estabelecimento, respeitando as particularidades tecnológicas de cada uma.



CAPÍTULO IX

EMBALAGEM E ROTULAGEM

TÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 72. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

§ 2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção.

§ 4º. Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art. 73. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

TÍTULO II

ROTULAGEM

Art. 74. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Parágrafo único - A rotulagem dos produtos seguirá os parâmetros definidos nas legislações atualizadas do MS/ANVISA: IN nº 75/2020, RDC nº 429/2020, RDC nº 727/2022, dentre outras.



Art. 75. A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação/atualização e cancelamento de produto e rótulo e seu respectivo memorial descritivo de fabricação e manipulação será encaminhada na via regulamentar ao SIM, acompanhado dos seguintes documentos:

I – Formulário de registro municipal de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal devidamente preenchido em 2 (duas) vias;

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

Art. 76. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM para parecer técnico.

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

Art. 77. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Parágrafo único – Enquanto o estabelecimento não possuir registro junto ao SIM, este deve seguir conforme o estipulado: “0000/XXX”, e deve ser impressa a seguinte expressão, seguida do respectivo número de registro: “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura de Trindade do Sul – RS sob o nº 0000/XXX”.

Art. 78. Após aprovação pelo SIM do registro de memorial descritivo de processo de fabricação, e do croqui de rótulo, o estabelecimento produzirá um lote do produto para análise laboratorial (microbiológica e físico-química). Após resultado conforme nas análises laboratoriais, o produto estará aprovado para registro no SIM.

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

Art. 79. 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.

CAPÍTULO X

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO



54 3541 1025 / 3541 1300
gabinete@trindadedosul.rs.gov.br
administracao@trindadedosul.rs.gov.br
www.trindadedosul.rs.gov.br
Rua Alecrim, 120 – Cep:99615-000
Trindade do Sul - RS

Art. 80. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos presentes neste Decreto, etiqueta lacre e ainda devem estar embalados.

24

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste artigo, deve ser usada substância de fórmula que se destine para uso em produtos alimentícios.

Art. 81. O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto.

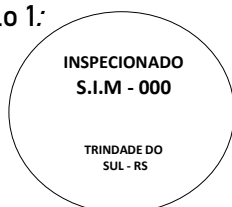
§ 1.º A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

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

Art. 82. Os carimbos terão forma circular, contendo as palavras: SIM 000, INSPECIONADO, TRINDADE DO SUL – RS."

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

Modelo 1:



- Dimensões: 2 cm (dois centímetros) de diâmetro
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando as retas superior o dizer "TRINDADE DO SUL", todos em letras maiúsculas e negrito.
- Uso: embalagens de produtos comestíveis de até 1kg

Modelo 2:



- Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando as retas superior o dizer “TRINDADE DO SUL”, todos em letras maiúsculas e negrito.
- Uso: Embalagens de produtos comestíveis acima de 1kg.

Modelo 3:



- Dimensões: 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa. Acompanhando as retas superior o dizer “TRINDADE DO SUL”, todos em letras maiúsculas e negrito.
- Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

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

Art. 83. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

CAPÍTULO XI

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS



Art. 84. As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microrganismos e acondicionados em recipientes que os protejam contra alterações ou danos.

Art. 85. Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade deve estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com produtos ou mercadorias de outra natureza.

Art. 86. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser inspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção - SIM.

Art. 87. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam a manutenção da temperatura adequada.

Art. 88. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

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

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

Art. 89. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, caso o transportador não apresente a devida documentação sanitária de origem.

Parágrafo único - Verificada a ausência deste documento que comprove a origem, a mercadoria será apreendida, e o Serviço de Inspeção Municipal - SIM deve ser comunicado para determinar o destino conveniente da carga, devendo ser lavrado o auto de infração mencionando a apreensão e/ou inutilização, se for o caso. O auto de infração deverá conter informações conforme o deste Decreto.

CAPÍTULO XII

ANÁLISES LABORATORIAIS



Art. 90. Água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos, prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos, de acordo com o cronograma oficial emitido através de Instrução Normativa pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 91. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 92. É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Parágrafo único- Adota-se a seguinte definição: Cronograma Oficial: mecanismo criado pelo SIM através de documento específico.

Art. 93. As análises oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial do SIM mencionado neste Decreto, qual seja:

a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno.	- Anual
b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno.	- Semestral
c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal.	- Semestral
d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal, exceto leite.	- Anual
e) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibióticos e fraudes no leite (pasteurizado)	- Semestral, em laboratório oficial ou credenciado.
f) Análise físico-química e pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru	- Diariamente na plataforma de recebimento - Semestralmente em laboratório oficial ou credenciado (exceto ATB)
g) Análises de CCS e CPP em leite cru	- Mensalmente em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL

§ 1.º Adota-se a seguinte definição: Análise Oficial: amostra ou item de ensaio encaminhado para análise, sendo que esta colheita oficial deve ser realizada pelo funcionário do serviço oficial acompanhado por um funcionário da empresa, munido da solicitação oficial de análise, onde deve constar obrigatoriamente o nome de registro do produto e demais informações que o SIM julgar necessária. A amostra deve ser devidamente lacrada e o número constar no relatório de ensaio.

§ 2.º As empresas classificadas como Laticínios devem enviar para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produtos conforme previstos neste Decreto, mensalmente.

§ 3.º O cronograma oficial poderá ser alterado a qualquer momento pelo SIM mediante a edição de novo documento a critério do SIM.

§ 4.º À critério do SIM, os estabelecimentos que apresentarem as análises dos produtos em conformidade com os padrões estabelecidos em legislação por período acima de 1 (um) ano, poderão ter seu prazo de coleta aumentado, desde que todos os produtos passem por pelo menos uma análise anual.

Art. 94. As análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água e de produtos de origem animal supracitadas no artigo 93 deste Decreto devem contemplar as análises estabelecidas em Instrução Normativa a ser editada e publicada pelo SIM levando-se em conta legislações pertinentes ao assunto.

Art. 95. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos no artigo 93 deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- I – A quantidade de produto processado;
- II – O resultado das análises laboratoriais anteriores;
- III – As condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- IV – Os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

Art. 96. Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM emitirá o Relatório de Não Conformidade - RNC ao estabelecimento, para que corrija a irregularidade e coletará nova amostra para a repetição dos testes no período de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único – Se na repetição da análise, continuar apresentando resultado fora dos padrões microbiológicos, o SIM emitirá novo RNC para corrigir a irregularidade e conseqüentemente o auto de infração com a suspensão das atividades do estabelecimento, e fará uma terceira análise até



que se reestabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa. No caso da análise físico-química, o SIM emitirá uma RNC e coletará novamente, se na 3ª repetição continuar apresentando resultado fora do padrão haverá autuação e suspensão das atividades. Sanada a irregularidade o SIM emitirá um ofício de liberação.

Art. 97. O estabelecimento que apresentar na análise microbiológica oficial, um produto de origem animal em desacordo com os padrões legais vigentes, será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC, o auto de infração e suspensão do produto contaminado, para que corrija a irregularidade, e o SIM coletará nova amostra para repetição da análise do lote sequente para que haja a liberação do produto. No caso de análises físico-química fora do padrão legal vigente o SIM emitirá uma RNC, e re coletará o produto dentro de 30 dias para análise. Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM emitirá um novo RNC ao estabelecimento e conseqüentemente o auto de infração suspendendo a produção do produto em questão, e o SIM coletará nova amostra para repetição da análise do lote sequente para que haja a liberação do produto.

§ 1.º O estabelecimento deverá prever ações sobre o lote ou lotes que apresentou irregularidade microbiológica e físico-química (segregação, recall, descarte apropriado e etc.).

Art. 98. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos (Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção) do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único - Os lotes destinados para análise ficarão armazenados no estabelecimento e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 99. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente após o SIM emitir um ofício de liberação, caso contrário, produzirá mais 1 lote para análise, conforme o artigo 97, permanecendo suspensa a produção do produto em escala comercial.

Art. 100. O estabelecimento que não cumprir o cronograma de análises oficiais seja uma análise microbiológica ou uma físico-química de água de abastecimento interno e de produto de origem animal dentro dos prazos estabelecidos será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal para que corrija a irregularidade e será autuado.

Parágrafo único - Persistindo a irregularidade, o estabelecimento terá suas atividades suspensas. Sanada a irregularidade que originou a suspensão, o SIM emitirá um ofício liberando as atividades.

Art. 101. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde; Portaria nº 888/2021 do MS; Resolução RDC nº 724/22 - ANVISA; Instrução Normativa nº 161/22 - ANVISA, IN nº 313/2024 -



ANVISA, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 10.468 de 18/08/20 e outros que venham a ser publicados.

CAPÍTULO XIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 102. As infrações ao presente Decreto, considerando a Lei Municipal nº 1.637 de 06 de agosto de 2014 serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

§ 1º. Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso de Aprovação de Reforma" a ser preenchida e assinada pelo estabelecimento toda a vez que desejar fazer reformas, ampliações, entre outras, bem como as adequações estabelecidas pelo SIM, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação de tais atividades, tal como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

§ 2º. Fica criada a ferramenta "Advertência" emitida através de Ofício a agroindústria, sendo esta, utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao "Auto de Infração";

Art. 103. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I – Relatório de não conformidade
- II – Auto de Infração
- III – Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- IV – Perda do produto, equipamento e utensílio;
- V – Inutilização do produto;
- VI – Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VII – Suspensão de fabricação de produto;
- VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX – Suspensão das atividades;
- X – Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Parágrafo único – A aplicação da penalidade seguirá o regramento dos artigos 105, 106, 107, 108 e 109 deste Decreto.



Art. 104. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

- I – Ao proprietário do estabelecimento;
- II – A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
- III – A quem para a infração ocorreu.

§ 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 atuando no estabelecimento ou atividade.

Art. 105. São consideradas infrações sanitárias:

- I– Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;
- II– Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM, principalmente de abate;
- III– Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
- IV– Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
- V– Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
- VI– Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;
- VII– Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 106. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I– Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos que não sejam oriundos do processo normal de fabricação, vinculado ou não à RTIQ, 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– Não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto;



V- Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes, como por exemplo o disposto no artigo 497 do Decreto 10.468 de 18/08/20 do MAPA, e outras que o SIM julgar necessário.

Parágrafo único - É de responsabilidade do estabelecimento fornecer creolina ou produto similar para desnaturação dos produtos apreendidos, sob pena de suspensão das atividades.

Art. 107. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulterações, quando:

- a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
- d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II -Fraude, quando:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III-Falsificações, quando:

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

Art. 108. A lavratura do auto de infração (anexo IX) detalhará a qualificação do infrator, a descrição da infração, dispositivo (s) legal (is) transgredido (s), seguido da ou das penalidades e o ou os dispositivos legais que fundamentam as penalidades.



§ 1º. Sem a lavratura do auto de infração não poderá(ão) ser(em) proferida(s) a(s) penalidade(s).

33

§ 2º. Fica estabelecido o prazo limite de 5 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

Art. 109. O auto de infração deve ser assinado pelo fiscal que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa, ou por duas testemunhas se houver.

Parágrafo único - Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento ou, ainda, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 110. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida ao Coordenador do SIM.

Art. 111. O infrator poderá apresentar defesa até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração.

§ 1º. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, a coordenação e demais servidores do Serviço de Inspeção e, em segunda instância, a Secretaria da Agricultura.

§ 2º. O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 10 (dez) dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 112. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade julgadora proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando o processo por concluso.

§ 1º. O infrator será cientificado da decisão final e a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal de Finanças para as cobranças cabíveis.

§ 2º. O aforamento para pagamento da multa é de no máximo 6 (seis) meses, onde findado este prazo o infrator deverá ser incluído em dívida ativa.

§ 3º. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.



Art. 113. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, 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 penalizado pelo mesmo motivo.

CAPÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 114. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Art. 115. Nos estabelecimentos, que já possuem registro junto a Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 116. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Decreto:

- I- Matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
- II- Princípios básicos ou composição centesimal;
- III- tecnologia do produto.

Art. 117. Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

Art. 118. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 119. Poderá ser exigida área climatizada para quarteio em açougues e casa de carnes.

Art. 120. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Trindade do Sul – RS se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Decreto.



Art. 121. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

35

Art. 122. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

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

Art. 123. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente.

Art. 124. Fica o Serviço de Inspeção Municipal – SIM autorizado a publicar Instruções Normativas complementares a este Decreto.

Art. 125. Revogam-se as disposições contrárias, especialmente o Decreto Municipal nº 022/2019.

Art. 126. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE TRINDADE DO SUL/RS,
em 03 de Novembro de 2025



ODAIR ADILIO PELICOLI
Prefeito Municipal

PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE E CUMPRA-SE:

RICARDO PIZZI
Secretário Municipal da Administração



ANEXO I

REQUERIMENTO DIRIGIDO AO COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL - SIM

Prezado Senhor

Méd. Vet. -----

Coordenador do S.I.M

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

Em (dia, mês e ano).

Responsável legal pela empresa



DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome:

Endereço Residencial:

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

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

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

e-mail:-----

Documentos:

RG:----- Órgão Expedidor:-----

CPF:-----

Assinatura



DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de
Agricultura de Trindade do Sul - RS, que _____
----- é o (a) responsável técnico do estabelecimento -----

_____, situado _____
-----de propriedade de -----
-----.

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

Assinatura / Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico

Trindade do Sul - RS, ----- de ----- de 20 --.

Assinatura



DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:-----

Formaç
ão:-----

Endereço:

Endereço Residencial:----- nº-----

Complemento:-----

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

UF: CEP:----- Fone:-----

Fax:-----

e-mail:-----

Documentos:

RG:----- Órgão Expedidor:-----

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

/----- CPF:-----

Registro Profissional:-----

----- Diplomado pela:-----



MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Nome da firma interessada no projeto, CNPJ e Inscrição Estadual.
 2. Localização do futuro estabelecimento: Rua, CEP, telefone, e-mail e FAX.
 3. Natureza do estabelecimento
 4. Responsável pelo projeto
 5. Área do terreno
 6. Área a ser construída
 7. Área útil
 8. Recuo do alinhamento da rua
 9. Duração provável da obra
 10. Argamassa
 11. Fundações
 12. Pé-direito
 13. Cobertura
 14. Forros
 15. Portas (dimensões e material – especialmente das câmaras frias)
 16. Revestimento geral
 17. Pavimentação
 18. Esquadrias
 19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
 20. Instalações de água
 21. Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
 22. Pintura geral
 23. Custo Provável da obra.
- OBS.: Deverá ser detalhado cada item, bem como acrescido de outros, quando necessários.

_____, ____ / ____ / 20____

Assinatura do Engenheiro
responsável CREA N° _____



MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS.

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário, e CNPJ.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Espécie de animais que pretende abater.
6. Processo de matança.
7. Velocidade horário máximo de matança.
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento: a) abate; b) de industrialização dos diferentes produtos.
9. Produtos que pretende fabricar.
10. Procedência da matéria-prima.
11. Mercado de consumo.
12. Número aproximado de empregados.
13. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transporte a serem empregados.
14. Água de abastecimento:
 - a) procedência e volume de vazão;
 - b) processo de captação;
 - c) sistema de tratamento;
 - d) depósito e sua capacidade;
 - e) distribuição.
15. Destino dado as águas servidas, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
16. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
17. Separação entra a dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
18. Telas à prova de moscas nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos produtos comestíveis e não comestíveis.
19. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
20. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
21. Laboratório de controle.
22. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilha.
23. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório.



24. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localizações e equipamentos.
25. Vestiários e refeitórios para operários.
26. Informações sobre banheiro e instalações sanitárias.
27. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
28. Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento de carcaças dependuradas, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores.
29. Descrição das salas de máquinas.
30. Caldeira(s) capacidade compatível com a produção do estabelecimento.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de carne e derivados.

Local e data -----.

Assinatura do médico veterinário
responsável – CRMV

Assinatura da Firma



MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

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



Local e data -----

Assinatura do médico veterinário
responsável - CRMV

Assinatura da Firma



MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

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

Local e data

Assinatura do médico veterinário
responsável – CRMV

Assinatura da Firma



54 3541 1025 / 3541 1300
gabinete@trindadedosul.rs.gov.br
administracao@trindadedosul.rs.gov.br
www.trindadedosul.rs.gov.br
Rua Alecrim, 120 – Cep:99615-000
Trindade do Sul - RS

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

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



- 23. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores.
- 24. Descrição da sala de máquinas.

Local e data -----,

Assinatura do médico veterinário
responsável - CRMV

Assinatura da Firma



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

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





GESTÃO 2025 - 2028

**Trindade
do Sul**

Crescendo com você!

Local e data -----

49

Assinatura do médico veterinário
responsável - CRMV

Assinatura da Firma



54 3541 1025 / 3541 1300
gabinete@trindadedosul.rs.gov.br
administracao@trindadedosul.rs.gov.br
www.trindadedosul.rs.gov.br
Rua Alecrim, 120 – Cep:99615-000
Trindade do Sul - RS

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Trindade do Sul/RS, ----- de ----- de 20-----.

Assinatura



MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

Sr. Coordenador do S.I.M

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do S.I.M.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

S.I.M do Estabelecimento:		Nº de sequencial do Produto:	
Razão Social:			
CPF/I.E.:		Classificação do Estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:
Tel.:		E-mail:	

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:		Formação:	
CPF:		Registro no Conselho da Classe:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF: RS
Tel.:		E-mail:	



SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Renovação/atualização <input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação <input type="checkbox"/> Alteração de composição do produto	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade: Data de fabricação indicado com carimbo e prazo de validade.	

COMPOSIÇÃO

FÓRMULA FECHADA

Ingredientes/Aditivos (Mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (Kg ou L)	Percentuais (%)
Total:		

PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever todas as operações)

--



CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

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

RÓTULOS

	MUNICÍPIO DE TRINDADE DO SUL - RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM	Nº: ____/____
	AUTO DE INFRAÇÃO	

Local da Infração: Data da Constatação: Hora da Constatação: Município:
1. Qualificação do Infrator Nome/Razão Social: CPF/CNPJ: Classificação do Estabelecimento: Número do registro: Proprietário e/ou responsável:
2. Descrição da Infração:
3. Dispositivo(s) Legal(is) Transgredido(s):
4. Penalidade(s):
5. Dispositivo(s) legal(is) que fundamenta(m) a(s) penalidade(s):

Lavrei o presente Auto de Infração em 2 (duas) vias, o qual vai por mim assinado e entregue, ao Autuado, na forma do previsto no artigo 116, do Decreto Municipal nº _____.

Nos termos do artigo 117, do Decreto Municipal nº _____, o autuado poderá apresentar mediante protocolo a defesa por escrito no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data de ciência deste Auto.



Servidor: _____

Cargo: _____

Eu _____ recebi uma via deste Auto de Infração.

Em ____/____/_____.

Assinatura: _____

1ª via - infrator, 2ª via - ficará arquivada com documentos do estabelecimento.

Observações importantes:

Quanto as penalidades e ao pagamento de MULTA, se aplicada:

1. As sanções e penalidades aplicadas estão previstas no Decreto Municipal nº _____ através da Lei Municipal Nº 4.170/2015 e suas alterações, que institui O Serviço De Inspeção Municipal -SIM, no Município de Trindade do Sul e deu outras providências.
2. Em caso de aplicação de penalidade de MULTA, somente deverá ocorrer o pagamento na secretaria da fazenda do município de Trindade do Sul após o julgamento definitivo da infração. Após transcorrido o prazo para o recolhimento da multa, o atuado inadimplente será cobrado através de documento emitido pelo setor tributário de Prefeitura de Trindade do Sul/RS.
3. Uma cópia do comprovante de pagamento da MULTA, mesmo no prazo, deverá ser juntada ao Processo Administrativo relativo à autuação, no setor de Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

Quanto à apresentação de DEFESA:

4. A defesa contra o Auto de Infração poderá ser apresentada ao Médico Veterinário responsável pela Inpeção local, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, conforme dispõe o Decreto Municipal. A defesa ou recurso apresentado fora do prazo não serão considerados.



AUTORIZAÇÃO DE LIVRE ACESSO

Eu _____, brasileiro portador do CPF:

_____ responsável legal da Empresa

_____, portadora do CNPJ: _____ venho por meio deste documento dar livre acesso a propriedade aos servidores responsáveis pelos serviços de inspeção municipal a qualquer dia designado as atividades rotineiras de inspeção e fiscalização.

Trindade do Sul RS, _____ de _____ de _____

Responsável pela empresa



TERMO DE RESPONSABILIDADE

Eu _____, brasileiro portador do CPF:

_____ responsável legal da Empresa

_____, portadora do CNPJ: _____ venho

por meio deste documento reconhecer a responsabilidade e ciência dos aceites das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção do Município de Trindade do Sul, e todas vigências legais subordinadas acima deste serviço, bem como o compromisso na veracidade das informações prestadas.

Trindade do Sul RS, _____ de _____ de _____

Responsável pela empresa



PEDIDO DE INÍCIO DE ATIVIDADES

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

Trindade do Sul/RS, ____ de _____ de _____

Assinatura

