



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

DECRETO MUNICIPAL Nº. 54, DE 25 DE AGOSTO DE 2025

**REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº. 2.117/2022,
QUE CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –
SIM, NO MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS/RS, E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Silvanio Antônio Dias, Prefeito Municipal de Três Palmeiras, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei Municipal n.º 2.117/2022, que dispõe sobre os serviços de inspeção municipal – SIM, no município de Três Palmeiras/RS;

DECRETA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Três Palmeiras, instituído pela Lei Municipal 2.117/2022 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 Três Palmeiras - 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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 tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos 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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM Três Palmeiras - RS, ficará o cargo de Coordenador do SIM exercido por Médico (a) Veterinário (a) 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, 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) 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

§ 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 semanal ou quinzenal e nos estabelecimentos que processam mel e ovos a periodicidade será quinzenal ou mensal;

§ 4º A frequência de inspeção periódica também poderá ser alterada e determinada através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor, com parecer conclusivo do Coordenador do SIM.

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), a produção 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 Três Palmeiras,





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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 (Médico Veterinário) 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 da 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 parecer técnico em forma de resposta.

I - Sempre após o SIM analisar plantas de profissionais registrados no conselho de classe a fim, 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 escrever "Aprovado ou Reprovado" juntamente com seu "visto e data";

Data /_____/
_____ Verificador _____

II - Do mesmo modo, após análise, os memoriais descritivos de produtos e rótulos e demais



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

documentos solicitados no artigo 17 deste Decreto, deverão receber o “visto e a data” conforme modelo acima;

III - Demais documentos recebidos da empresa, não haverá necessidade de serem protocolados pelo SIM, contudo, deverão receber o “visto e a data”.

IV - 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, não havendo necessidade de ser protocolado.

§ 5º Os carimbos utilizados pelo SIM estarão dispostos em Norma Técnica específica.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 13. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

§ 1º Os de carnes e derivados:

I - Abatedouro frigorífico;

II - Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

- a) **Abatedouro frigorífico:** para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;
- b) **Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos:** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Os de leite e derivados:

I - Granja leiteira;

II - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

III - Queijaria;

- a) **Granja leiteira:** Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

- b) **Unidade de beneficiamento de leite e derivados:** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- c) **Queijaria:** Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolve 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.

§ 3º Os de pescado e derivados:

I - Barco fábrica;

II - Abatedouro frigorífico de pescado;

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV - Estação depuradora de moluscos bivalves.

- a) **Barco fábrica:** Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a 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:** Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

- c) **Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.
- d) **Estação depuradora de moluscos bivalves:** Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

§ 4º Os de ovos e derivados:

I - Granja avícola

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados

- a) **Granja avícola:** Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- b) **Unidade de beneficiamento de ovos e derivados:** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 5º Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelha.

- a) **Unidade de beneficiamento de produtos de abelha:** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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

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

§ 6º Os de supermercados e similares:

I - Entrepasto em supermercados e similares;

- a) **Entrepasto em supermercados e similares:** Para fins deste Decreto, entende-se por entreposto em supermercados e similares o estabelecimento destinado a receber, guardar, conservar, acondicionar, manipular, espostejar, fatiar, temperar, processar, maturar, embalar, reembalar, rotular, estocar, comercializar e distribuir produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares, ainda que tais procedimentos somente impliquem em receber a matéria-prima e alterar sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos naturais.

§ 7º Os de armazenagem:

I - Entrepasto de produtos de origem animal;

II - Casa atacadista.

- a) **Entrepasto de produtos de origem animal:** Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado 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 a realização de reinspeção.
- b) **Casa atacadista:** Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 8º O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§ 9º 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 própria 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 SIM, tratamento diferenciado.

§ 10º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

§ 11º A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

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 Três Palmeiras.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo Coordenador do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto e estar devidamente regularizado no SIM.

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.

§ 1º 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.

§ 2º A renovação do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM será realizada anualmente mediante pedido de vistoria prévia do SIM.

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 ao Senhor Prefeito Municipal o qual através do órgão municipal responsável emitirá a certidão de localização ou alvará de localização.- **ANEXO I**

II - Requerimento dirigido ao coordenador do SIM - **ANEXO II**

III - Dados do proprietário – **ANEXO III**

IV - Cópia da Anotação Do Responsável Técnico pelo Estabelecimento (ART) ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento devendo ainda, o mesmo possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

V - Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE) – **ANEXO IV**

VI - Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – (Caso Necessário)

VII - Registro de memoriais descritivos de cadastro, processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal – **ANEXO V**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

VIII - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.

IX - Memorial descritivo da construção das atividades. **ANEXO VI**

X - Cópia do CNPJ, ou talão de produtor rural;

XI - Cópia do contrato social.

XII - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).

XIII - Cópia do alvará de licença e localização.

XIV - Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.

XV - Apresentação de Exames laboratoriais microbiológicos e físico-químicos da água.

§ 1º Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§ 2º Os documentos de que tratam o artigo 17 podem ser apresentados em momentos distintos, conforme exigências de cada etapa do processo de registro.

§ 3º A listagem de instalações e equipamentos presente no MTSE deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas.

§ 4º A relação de produtos que se pretende fabricar deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pelo SIM.

§ 5º O registro do estabelecimento não desobriga o cumprimento de exigências de outros órgãos de fiscalização.

CAPÍTULO V

DA CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 18. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

§ 1º A aprovação prévia do terreno

I - Onde deve ser encaminhado um requerimento por parte do interessado, solicitando a aprovação prévia do terreno para o Serviço de Inspeção Municipal, cujo pedido deve ser instruído com o croqui da área a ser vistoriada, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - Uma vez recebido o documento, será realizada a vistoria no terreno em questão, onde será emitido um laudo técnico com parecer conclusivo aprovando ou não a área.

§ 2º A aprovação prévia de projeto de construção de indústria é obrigatória à apresentação dos seguintes documentos:

I - Requerimento em modelo próprio solicitando a construção;

II - Memorial descritivo da obra devidamente assinado pelo responsável;

III - Plantas de situação, baixa e cortes;

IV - Planta hidrossanitária;

V - Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento;

VI - Fluxo de produção;

VII - Licença ambiental.

§ 3º Após o recebimento dos documentos, estes serão analisados, onde será emitido um parecer conclusivo autorizando o projeto.

§ 4º Após o término da obra, a indústria deve comunicar o SIM, o qual irá realizar uma vistoria final no estabelecimento, emitindo um laudo de vistoria final, permitindo assim o registro do estabelecimento junto ao SIM, cujo os documentos a serem entregues estão descritos no Artigo 17 deste Decreto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS
CAPÍTULO VI

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

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

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

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

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

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

Art. 20. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 21. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos e físico químicos.

§ 1º Serão aceitos os laudos dos exames microbiológicos e físico químicos da água de abastecimento, com data de emissão não superior a dois meses da realização do exame.

§ 2º Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

CAPÍTULO VII

DA REFORMA E AMPLIAÇÃO DE ESTABELECIMENTO

Art. 22. Qualquer ampliação, remodelação 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 e apresentação dos seguintes documentos:

I - Requerimento em modelo próprio solicitando ampliação, remodelação ou construção;

II - Memorial descritivo da obra devidamente assinado pelo responsável.

III - Plantas das áreas a serem remodeladas devidamente assinadas por Engenheiro.

IV - Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE). (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

§ 1º Os documentos referentes à reforma ou ampliação deverão ser entregues ao médico veterinário responsável do SIM, os quais serão avaliados e se aprovados o Médico



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Veterinário irá emitir um laudo técnico liberando a Reforma/Construção.

§ 2º Após a aprovação, a execução da obra deve ser realizada e, uma vez concluída, o responsável legal pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM a realização de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final que comprove a execução do projeto conforme aprovado.

Art. 23. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto para a ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta formalmente ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas que se façam necessárias, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 24. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 25. Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado pelo Médico Veterinário Responsável do SIM, que emitirá um parecer técnico no qual irá constar se estabelecimento encontra-se em acordo ou não para realizar seus trabalhos, caso esteja em acordo, receberá o mesmo seu número bem como o Título de Registro. Se o estabelecimento estiver em desacordo terá de sanar as pendências apontadas no Laudo Técnico, para nova vistoria e possível aprovação.

§ 2º Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no SIM.

Art. 26. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Médico Veterinário responsável do SIM autorizará a expedição do "Título de Registro", constando no mesmo o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários, sendo este assinado pelo Médico Veterinário Responsável pelo SIM.

Art. 27. O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

CAPÍTULO VIII

DA PARALISAÇÃO DAS ATIVIDADES E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 28. Poderá ser solicitado o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento.

§ 1º O pedido deverá ser protocolado através de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), contendo a descrição dos motivos da solicitação.

§ 2º Será realizada pela fiscalização do SIM a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do SIM julgar necessário.

§ 3º A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização.

§ 4º No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.

§ 5º Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao SIM a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o SIM dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

§ 6º O SIM declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito o SIM sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

Art. 29. O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:

I - a pedido do responsável legal do estabelecimento;

II - por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;

III - por não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de trinta dias;

IV - por cassação do registro pelo SIM.

§ 1º Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao SIM a solicitação de cancelamento.

§ 2º Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser encaminhado ao SIM o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses.

§ 3º Para fins de atendimento do inciso III, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§ 4º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIM, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 30. O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo responsável pelo SIM, por meio da emissão de modelo próprio de Termo de Cancelamento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

de Registro.

Art. 31. Para o retorno das atividades, após o período de encerramento temporário, o procedimento deverá obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 32. Para ambos os pedidos de encerramento, temporário ou definitivo, o SIM deverá informar o nome do estabelecimento, o número de registro, a atividade e a lista de produtos produzidos para o serviço de Vigilância Sanitária e demais órgãos que o SIM julgar necessário.

Art. 33. Pode o SIM, a qualquer momento, realizar fiscalização, por denúncia ou não, nas instalações dos estabelecimentos com encerramento temporário ou definitivo.

Art. 34. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

CAPÍTULO IX

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente;

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 12 (doze) 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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.

Parágrafo único – fica obrigatório ao estabelecimento dar acesso livre às instalações do empreendimento ao responsável pela inspeção a hora que lhe for solicitado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 36. 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. 37. 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. 38. 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. 39. 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.

§ 1º 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.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados, ovos e derivados, mel 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.

CAPÍTULO X

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 40. 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 41. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 42. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 43. Ter paredes lisas de material impermeável, de cor clara, permitindo uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 44. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais.

Art. 45. 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. 46. 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. 47. 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. 48. 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. 49. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 50. 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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 legislação vigente (Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de Maio de 2021).

§ 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 A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 51. 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. 52. 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. 53. Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

Art. 54. 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. 55. Dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos e instalações sanitárias quando necessário.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 56. 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. 57. Possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 58. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 59. Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial.

Art. 60. Dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor.

Art. 61. Dispor de dependências, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 62. A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contra o fluxo dos produtos.

Art. 63. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO XI

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

TÍTULO I

DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art. 64. 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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. 65. 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.

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

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

Art. 66. 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. 67. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º 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.

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

Art. 68. 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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

Art. 71. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias.

Art. 72. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 73. 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. 74. 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. 75. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 76. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 77. 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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. 78. 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações clínicas no manipulador que ponham em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de suas atividades.

§ 4º O SIM poderá solicitar comprovação médica atualizada sempre que algum funcionário apresente doença ou sintomas que possam sugerir incompatibilidade com a fabricação de alimentos.

Art. 79. 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 ou touca e botas.

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

§ 3º 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, DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE E PLANO DE RECALL

Art. 80. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 81. Todos os estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação, aprovado pelo MAPA, através da Portaria Nº 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997, ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Os novos estabelecimentos terão prazo de 6 (seis) meses a partir da data de emissão do Título de Registro para a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação. O não cumprimento acarretará em auto de infração.

Art. 82. Todos os estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos de origem animal deverão possuir Responsável Técnico, o qual juntamente com a empresa deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 83. A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante verificação in loco e documental pelo Serviço de Inspeção Municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Parágrafo único. O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 84. É obrigatória a descrição, no MBPF, dos seguintes Programas de Autocontrole por categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário:

- I - Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- II - Água de abastecimento;
- III - Controle integrado de pragas;
- IV - Limpeza e sanitização-PPHO;
- V - Higiene, hábitos e saúde dos funcionários;
- VI - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- VII - Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagens;
- VIII - Controle de temperaturas;
- IX - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- X - Treinamento de funcionários;
- XI - Rastreabilidade e recolhimento- Recall;
- XII - Bem Estar Animal.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole podem variar de acordo com a classificação do estabelecimento, desta forma, o SIM irá publicar através de INSTRUÇÃO NORMATIVA quando julgar necessário os PAC específicos a cada estabelecimento.

Art. 85. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Parágrafo único. As empresas deverão prever programa de rastreabilidade (recall) em caso de desvios ocorridos no produto. Estas deverão comprovar e ter registros auditáveis (anexos próprios) de todas as destinações de produtos expedidos.

CAPÍTULO XII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 86. A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal Nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores, bem como Decreto Estadual Nº 53.848, de 21 de dezembro de 2017 e alterações posteriores.

CAPÍTULO XIII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

TÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 87. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material que não cause risco a integridade física do consumidor.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 88. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes que não causem risco a integridade física do consumidor.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem em formato, dimensão e peso, adequados conforme o produto.

Art. 89. 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. 90. 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS
TÍTULO II

ROTULAGEM

Art. 91. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

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

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

§ 3º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 92. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 93. 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).

Art. 94. 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. **ANEXO V**

II - Croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

definitivo em 2 (duas) vias.

Art. 95. 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. 96. 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.

Art. 97. O Serviço de Inspeção Municipal dispensa a análise laboratorial prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.

Art. 98. Os estabelecimentos não poderão iniciar a produção de produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

Art. 99. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 100. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 101. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas, bem como análises microbiológicas e físico-químicas.

Art. 102. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir, sempre que necessário, identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Decreto, deverão estes constar da embalagem coletiva.

Art. 103. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II - Nome da firma responsável;
- III - Carimbo oficial da inspeção municipal;
- IV - Classificação do estabelecimento;
- V - Endereço do estabelecimento;
- VI - Marca comercial do produto;
- VII - Data de produção e validade;
- VIII - Indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- IX - Especificação “Indústria Brasileira”;
- X - A indicação de aditivos utilizados;
- XI - As expressões: “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XII - Impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria Municipal da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Agricultura e Abastecimento – SIM sob o N^o”, seguida do respectivo número de registro;

XIII - Indicação da forma e temperatura de conservação;

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

XV - CNPJ e IE do estabelecimento;

XVI - Informação nutricional;

XVII - A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;

XVIII - O que consta na RDC n^o 727, de 1^o de julho de 2022 que dispõe sobre rotulagem dos alimentos embalados;

XIX - Se contém ou não glúten;

XX - Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;

XXI - Outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

§ 1^o A data de fabricação/produção e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2^o No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por:", ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão "Para:", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3^o Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por:" ou "Embalado por: respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4^o Nos casos de que trata o § 3^o, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 104. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 105. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 106. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 107. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 108. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 109. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 110. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, serem usadas.

Art. 111. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

§ 1º Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

§ 2º Quando não atender ao disposto no artigo 111 e no seu §1º, tais rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 112. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 113. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 114. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, estadual e federal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 115. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

CAPÍTULO XIV

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 116 O número de 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 do SIM, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto.

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

§ 2º O carimbo do SIM representa a marca oficial usado unicamente em estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização da Secretaria da Agricultura de Três Palmeiras, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 117 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e conterão as palavras: Inspecionado, SIM juntamente com



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

o número de registro e Três Palmeiras/RS.

Art. 118. 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.

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

Art. 119 Para fins de padronização ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal de Três Palmeiras/RS:

Modelo 1:

Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de diâmetro.

Forma: Circular

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla SIM seguida do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA DE AGRICULTURA e ABASTECIMENTO” e acompanhado a curva inferior “TRÊS PALMEIRAS – RS”, todos em letras maiúsculas.

Uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, ovinos, caprinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta. No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar o carimbo somente no pernil e paleta.

§ 1º 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. Onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS



§ 2º A tinta utilizada na carimbagem deve se a base de violeta de metila.

Modelo 2:

- ☒ Dimensões: 2,5 cm (dois centímetros e meio) de diâmetro.
- ☒ Forma: Circular.
- ☒ Dizeres: idênticos ao modelo 1
- ☒ Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.



Modelo 3:

- ☒ Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.
- ☒ Forma: Circular.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

- ☒ Dizeres: idêntico ao modelo 1.
- ☒ Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima de 7 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.



Modelo 4:

- ☒ Dimensões: 1,5 cm (um centímetro e meio) de diâmetro.
- ☒ Forma: Circular.
- ☒ Dizeres: idêntico ao modelo 1.
- ☒ Uso: Rótulos impressos em entrepostos de supermercado.



CAPÍTULO XV

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS

ACABADOS

Contato: (54) 3367-1030 E-mail: administracao@trespalmeiras.rs.gov.br
Endereço: Praça 12 de Maio, 763, Centro, Três Palmeiras/RS
CEP: 99675-000 - CNPJ: 92.399.112/0001-85



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 120. 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. 121. 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. 122. 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 reinspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção – SIM.

Art. 123. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam a manutenção da temperatura adequada.

Art. 124. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

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

§ 2º 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. 125. 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,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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 (**Anexo XI**) e auto de apreensão e/ou inutilização (**Anexo X**), se for o caso.

CAPÍTULO XVI

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 126. 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

Art. 127. É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 128. O cronograma da realização das análises laboratoriais oficiais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades descritas neste decreto.

Art. 129. As análises oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial mencionado no artigo 126 deste Decreto, qual seja:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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

Parágrafo único. Adota-se a seguinte definição: Análise Fiscal Oficial - Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise devidamente acompanhado de Termo de Coleta do controle oficial conforme ANEXO VII, deste decreto.

Art. 130. As análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

interno e produtos de origem animal serão realizadas em laboratórios designados pelo SIM, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos.

Art. 131. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM local.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

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

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

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

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

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

Art. 132. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 133. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 134. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º - Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

do SIM local.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 135. Os estabelecimentos devem encaminhar as amostras oficiais para análises microbiológica e físico-químicas de água de abastecimento interno e de produtos de origem animal conforme o especificado no artigo 129 deste Decreto em laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou em laboratórios acreditados pelo INMETRO.

§ 1º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM conforme o especificado na tabela abaixo:

a) De 1 a 10 produtos registrados	Análise de 01 (um) produto por vez;
b) De 11 a 20 produtos registrados	Análise de 02 (dois) produtos diferentes por vez;
c) Mais de 20	Análise de 03 (três) produtos diferentes por vez;

§ 2º Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 3º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 4º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 136. Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM emitirá o Relatório de Não Conformidade – RNC e demais sanções conforme o risco apresentado na alteração 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, o SIM emitirá novo RNC para corrigir a irregularidade e consequentemente o auto de infração com a suspensão das atividades do estabelecimento, até que o mesmo apresente uma análise em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do SIM. Sanada a irregularidade o SIM emitirá um ofício de liberação.

Art.137. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal, poderá a critério do Serviço Oficial ser suspensa provisoriamente a fabricação do produto não conforme bem como sua comercialização, sendo que o Serviço poderá determinar que o lote em questão deve ser recolhido pelo estabelecimento e neste caso apresentar ao servidor do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, em casos cujas amostras forem consideradas impróprias para consumo.

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

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

§ 3º Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM emitirá um novo RNC ao estabelecimento e consequentemente o auto de infração, além do auto suspensão de produção suspendendo a produção do produto em questão e o mesmo produzirá 03 (três) lotes do produto que apresentou irregularidade, somente para análise. O estabelecimento deverá prever ações sobre o lote ou lotes que apresentou



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

irregularidade (segregação, recall, descarte apropriado e etc.).

§ 4º O estabelecimento que apresentar problemas microbiológicos ou físico-químicos na segunda amostra consecutiva em produtos habitualmente produzidos em pequena escala pela agroindústria e, portanto, necessitar fazer 03 (três) lotes do produto para realização de análise laboratorial, poderá fazê-lo em lotes inferiores a 10 kg (dez quilogramas) cada, sendo que a quantidade a ser produzida será estabelecida em documento de cronograma de produção.

Art. 138. 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. 139. 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 03 (três) lotes para análises, conforme o artigo 137, permanecendo suspensa a produção do produto em escala comercial.

Art. 140. 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 suspensão o SIM emitirá um ofício liberando as atividades.

§ 1º Consideram-se como padrões legais aqueles estabelecidos pelas legislações municipais, estaduais e federais vigentes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS
CAPÍTULO XVII

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 141. Quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - inutilização do produto, de matérias-primas, de insumos;
- IV - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram. Nos casos de Proibição cautelar de produção deve-se preencher o **Anexo VIII**, deste Decreto.

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

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

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

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

§ 7º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

será autorizada somente quando o S.I.M constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 8º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO XVIII

INFRAÇÕES

Art. 142. As infrações ao presente Decreto, considerando o disposto pelo artigo 7º da Lei Municipal nº 2.117/2022 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 “Advertência” (**Anexo IX**) emitida através de ofício a agroindústria, sendo esta, utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao “Auto de Infração”.

Parágrafo único. É de responsabilidade do representante legal da empresa a produção, comercialização, qualidade e idoneidade de seus produtos, estendida ao responsável técnico no que for aplicável.

Art. 143. Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

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

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

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

IX - não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos e não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, ou quando for o caso;

X - apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises;

XI - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

XIV - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XV - adquirir, armazenar, manipular, transportar ou distribuir produtos de origem



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos com inspeção restrita ao município de origem;

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

XVII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVIII - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

XIX - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias- primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XXII - alterar, adulterar, falsificar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

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

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXX - fraudar, adulterar ou falsificar documentos oficiais;

XXXI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XXXII - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação;

Art. 144. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento ou não atendam aos padrões fixados em normas complementares;

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

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica, incluindo a legislação do órgão regulador da saúde;

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

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

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

XIII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIV - não possuam procedência conhecida; e

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

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação estadual e federal referente aos produtos de origem animal.

Art. 145. Nos casos do art. 144, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, podem ser adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas de origem animal para fins não comestíveis ou alimentação animal, em ambos os casos mediante assistência do SIM.

Art. 146. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem impróprios para o consumo, nos termos do art. 144, evitando-se o uso ou comercialização dos mesmos.

Art. 147. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 148. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

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

II - Fraudes:

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

III - Falsificações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas em razão da substituição por outros ingredientes inertes ou estranhos;
- b) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; e
- c) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.
- d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou
- e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

CAPÍTULO XIX

DAS PENALIDADES

Art. 149. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa de 10 (dez) a 100 (cem) Unidades Fiscais Municipal – (UFM), nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes graduações:

- a) infração leve, multa de 10 (dez) UFM's;
- b) infração moderada, multa de 50 (cinquenta) UFM's;
- c) infração grave, multa de 100 (cem) UFM's;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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

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

V - suspensão de atividade por sete dias, quando a empresa não cumprir prazos determinados pelo SIM, ou não responder documentos de interesse do SIM.

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

VII - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

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

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

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do § 2º, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 150. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 149, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do art. 143;

II - infrações moderadas compreendidas nos incisos VIII a XVI do art. 143;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

III - infrações graves compreendidas nos incisos XVII a XXXI do art. 143.

Parágrafo único. Aos que cometerem outras infrações a este Regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 10 (dez) a 100 (cem) UFMs, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 151.

Art. 151. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 149, serão consideradas circunstâncias atenuantes e agravantes, o seguinte:

I - Circunstâncias atenuantes:

- a) o infrator ser primário na mesma infração
- b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- d) a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má fé;
- e) infração ter sido cometida acidentalmente;
- f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- g) a infração não afetar a qualidade do produto; ou
- h) a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

II - Circunstâncias agravantes:

- a) o infrator ser reincidente;
- b) infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

- d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- g) o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 152. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 153. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

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

CAPÍTULO XX

DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FISCAL

Art. 154. A lavratura do auto de infração (anexo XI) detalhará a qualificação do infrator, a descrição da infração e o dispositivo(s) legal(is) transgredido(s).

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Art. 155. 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. 156. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda será anexada ao processo administrativo e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 157. Poderão os fiscais do SIM que participaram da fiscalização que gerou o auto de infração elaborar Relatório de Fiscalização para compor o processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

Art. 158. O infrator poderá apresentar defesa em 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, pela Comissão do Serviço de Inspeção Municipal que será nomeada pelo prefeito Municipal e em segunda instância pelo Conselho Municipal da Saúde.

§ 2º O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 159. 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 conclusivo.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

§ 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. 160. 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 XXI

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 161. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título provisório, a qualquer estabelecimento que não tenha esteja registrado no SIM.

Art. 162. 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 dessa colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 163. O SIM poderá publicar atos normativos (Instruções Normativas, Normas Internas, Portarias) bem como manuais de inspeção de estabelecimentos de produtos de origem animal, afim de dar ciência aos estabelecimentos das normas técnicas aplicadas a estes, sendo estes publicados no mural do município ou em outros veículos de comunicação.

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. 164. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente.

Art. 165. Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 166. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 167 Fica revogado o Decreto Municipal nº. 12, de 02 de março de 2022.

Gabinete do Prefeito Municipal de Três Palmeiras,
25 de agosto de 2025.

SILVÂNIO ANTÔNIO DIAS
Prefeito Municipal de Três Palmeiras

Registre-se e publique-se
25.08.2025

Vagner Rodrigues Nunes
Secretário de Administração



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

ANEXO I

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DE CERTIDÃO DE LOCALIZAÇÃO DIRIGIDO AO Sr. PREFEITO MUNICIPAL DE TRÊS PALMEIRAS/RS

Ilmo Senhor
Nome **do** **Prefeito** **Municipal** **em** **Atividade**
Prefeito Municipal de Três Palmeiras – RS

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 ao Senhor a emissão da certidão de localização (**informar a finalidade do projeto**) junto a Prefeitura Municipal de Três Palmeiras.

Em (**dia, mês e ano**).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS
Responsável legal pela empresa

ANEXO II

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**).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS
Responsável legal pela empresa

ANEXO III

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome:

Endereço Residencial_____

nº._____, complemento_____, bairro_____

cidade:_____ UF__ CEP_____.

Fone_____.

Fax_____.

e-mail_____.

Documentos:

RG:_____ Órgão Expedidor:_____ CPF:_____

Assinatura



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

ANEXO IV

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (MTSE)

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

- a) Razão Social
- b) CNPJ
- c) Nome Fantasia
- d) Endereço Completo
- e) Classificação do Estabelecimento (conforme Decreto Municipal)

2. Produtos que pretende trabalhar:

- a) Descrever as espécies que pretende abater,
- b) Descrever todos os tipos de produtos que pretende produzir (ex.: produtos cárneos e lácteos fatiados, produtos lácteos ralados, cortes de carnes resfriadas, linguiças, salames, banha, queijos, iogurtes, etc.)
- c) Capacidade de abate/ produção
- d) Frequência de abate/ produção



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

- e) Tipo de embalagem (primária, secundária e terciária)
- f) Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc)
- g) Meio de transporte (tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

3. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

- a) Descrever de forma breve a capacidade máxima diária de abate e de produção

4. Procedência da matéria prima:

- a) Tipos de matérias-primas (ex.: suínos vivos, carne resfriada de suíno, produtos prontos e acabados, envoltórios naturais, etc)
- b) Procedência (mencionar se de inspeção municipal ou municipal com SISBI ou SUSAF, estadual ou estadual com SISBI, federal)
- c) Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc)
- d) Meio de transporte (tipo de veículo, temperatura, acondicionamento da matéria prima, etc.)
- e) Capacidade de recepção da matéria-prima

5. Mercado de consumo que pretende abastecer:

- a) Descrever os principais mercados de consumo que pretende distribuir os produtos. Especificar: estabelecimentos de venda direta ao consumidor, como mercados e supermercados, ou estabelecimentos institucionais, como restaurantes e cozinhas industriais. Mencionar se há interesse em adesão ao SISBI.

6. Número de funcionários do estabelecimento:

- a) Número aproximado de funcionários, relacionados por sexo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

7. Meio de transporte do produto final:

a) Meio de transporte (tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

8. Água de abastecimento:

a) Origem

b) Volume de vazão

c) Reservatório (capacidade, localização e material do reservatório)

d) Sistema de tratamento (método utilizado para assegurar o nível de cloração da água, equipamento utilizado, localização, etc.)

9. Destino das águas servidas:

a) Descrever o destino dado às águas servidas, sistema de esgotamento sanitário, caixas de gordura, meios de depuração, declividade dos pisos em direção aos ralos, etc.

10. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

a) Descrever o tipo de iluminação e de ventilação (artificial ou natural) em cada dependência.

11. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:

a) Descrever a forma de separação entre zona suja e zona limpa, separação total ou parcial, óculo, “chute”, etc. Mencionar se há uso de uniforme diferenciado para funcionários da zona suja e da zona limpa, se há diferenciação de caixas, equipamentos e utensílios.

12. Indicar o sistema de proteção usado para controle de pragas (ratos, moscas e outros insetos):

a) Descrever os métodos utilizados, como telas milimétricas, cortinas de ar, agentes químicos, etc.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

b) Mencionar os programas de combate e periodicidades.

13. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

- a) Natureza do piso (descrever o material, cor, resistência, etc.)
- b) Paredes (material, cor, impermeabilização, etc.)
- c) Aberturas (janelas, portas e óculos, descrever o material, sistema de fechamento, tamanho das aberturas, etc.)
- d) Teto (tipo de cobertura, forro, pintura, etc.)
- e) Elevadores (material, piso, revestimento, etc.)
- f) Câmaras-frias (material, presença de estrados, pallets, prateleiras, etc.)
- g) Altura do pé direito das instalações.
- h) Detalhar o revestimento das mesas, tanques.

14. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:

- a) Descrever a localização, número de pias, vasos sanitários, chuveiros, armários, etc.

15. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

- a) Mencionar a distância de estradas, ruas, outras edificações, residências, etc.

16. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.

- a) Descrever os sistemas de refrigeração, número de unidades dos equipamentos, câmaras e setores climatizados, finalidades, capacidades, temperaturas, forma de aferição, etc.
- b) Mencionar a frequência de higienização dos sistemas de refrigeração.

17. DESTINO DOS RESÍDUOS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

- a) Descrever os resíduos produzidos, produtos e matérias-primas condenados, subprodutos não comestíveis, a forma de armazenamento até a coleta, frequência, destino dado aos resíduos, etc.
- b) Mencionar se há empresa responsável pela coleta e os dados da empresa coletora.
- c) Descrever as previsões de destino para produtos de retorno.

18. FLUXO DE PRODUÇÃO

- a) Descrever os setores e detalhadamente os fluxos de produção de cada produto, ou seja, o local de recepção da matéria-prima e o caminho percorrido até a expedição do produto final.

19. DEPÓSITO DE EMBALAGENS

- a) Descrever conforme os tipos de embalagens mencionados anteriormente, localização, materiais, presença de armários, prateleiras, estrados, etc.

20. BARREIRAS SANITÁRIAS

- a) Descrever o tipo de barreira para higienização das botas e mãos, a quantidade, a localização e os equipamentos e itens que compreenderão a barreira.

21. ALMOXARIFADO, ESCRITÓRIOS E DEMAIS INSTALAÇÕES DE USO COMUM

- a) Descrever a função, localização, quantidade, etc.

22. ARREDORES

- a) Descrever o tipo de pavimentação da área externa e tipo de delimitação, cercas, muros, alambrados, etc.

23. AUTENTICAÇÃO

- a) Data, nome e assinatura do responsável legal pelo estabelecimento e, nome, assinatura e carimbo do responsável técnico



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS
ANEXO V

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

Nº registro SIM estabelecimento:	Nº registro produto:	Data entrada no SIM:
----------------------------------	----------------------	----------------------

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE

Sr. Coordenador do SIM:

O Estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o atendimento da solicitação especificada neste documento.

1- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:		Nº registro do produto:	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:
Tel. (s):		E-mail:	

2- SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo	<input type="checkbox"/> Outro:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

3- 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:	

4- COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
--	---------------------------------	---------------------------

TOTAL		

5- PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever todas as operações detalhadamente – mencionar todas as seções pelas quais a matéria prima percorre até a obtenção do produto final, bem como as temperaturas de recebimento de matérias primas, industrialização, temperaturas de controle das câmaras frias e seções que necessitem de temperatura



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

controlada)

6- NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

Informação referente a natureza, qualidade e propriedade do produto – Atender o disposto no RTIQ .

7- ESTOCAGEM E TRANSPORTE (Descrever o local de estocagem do produto pronto e

temperatura de armazenamento, bem como condições de transporte do produto e temperatura até o ponto de venda)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

8- RELACIONAR DOCUMENTOS ACOMPANHANTES.

9- PARECER DO SIM.

10-AUTENTICAÇÃO:

DATA	ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

ANEXO VI

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

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__ (Cidade)

Assinatura do Engenheiro responsável

CREA N° _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

ANEXO VII

TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

Nº _____/_____

O Serviço de Inspeção Municipal vem solicitar a análise de amostra abaixo especificada:

ESTABELECIMENTO: _____ REGISTROSIM: _____

Água	Análises solicitadas	Lacre nº

Análise Microbiológica:

Produto	Análises solicitadas	Lacre nº



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

Análise físico Química

Produto	Análise solicitada	Lacre nº

Três Palmeiras, _____ de _____ de 20_____.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

ANEXO- VIII



**PREFEITURA
MUNICIPAL DE TRÊS PALMEIRAS SECRETARIA
MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
TER**

AUTUADO	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	CEP:
MUNICÍPIO:	CNPJ ou CPF:
RAMO DE ATIVIDADE:	Telefone:

Aos ____ dias do mês de ____ do ano de _____, a autoridade local do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) abaixo nominada e assinada, em consonância com a LEI MUNICIPAL Nº, regulamentada pelo decreto _____ vem PROIBIR a atividade de produção e comercialização de _____, registro nº _____, nas dependências do estabelecimento _____ – SIM ____, CNPJ ____, localizado na _____

nº _____ município de _____, após constatar as seguintes irregularidades;__

_____ que levaram a Auto de Infração nº ____, exarado em ____/____/_____, por ter infringido disposto no artigo _____ do decreto _____ sendo que sua comercialização fica condicionada a resolução dos fatos que levaram a proibição de fabricação dos produtos acima citados. O presente termo de proibição cautelar de produção é lavrado em triplicata, do qual entregar-se-á uma das vias ao responsável pelo estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

CIÊNCIA	
_____, ____ de ____ de ____.	RECEBI A 3.ª VIA DESTE AUTO EM / ____ /
_____ SERVIDOR AUTUANTE	_____ AUTUADO
Nome: _____.	Nome: _____.
Identidade Funcional: _____.	RG/CPF: _____.
QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:	
_____	_____
TESTEMUNHA	TESTEMUNHA



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS
ANEXO IX

	MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS SECRETARIA DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM	PROCESSO N.º
	TERMO DE ADVERTÊNCIA	____/____.

IDENTIFICAÇÃO	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	CEP:
MUNICÍPIO:	CNPJ ou CPF:
RAMO DE ATIVIDADE:	SIM N.º:

Ao(s) ____ dia(s) do mês de __do ano de __, no Município de Três Palmeiras - RS, eu, _____pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI MUNICIPAL N.º __, regulamentada pelo decreto __e em atendimento ao Relatório de Não Conformidade (RNC) N.º __, usando as prerrogativas que lhe confere o artigo __do Decreto n.º ____adverte a empresa acima. Fica o infrator ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas na lei. Para constar, lavrei o presente Termo em 3 (três) vias de igual teor que vão assinadas por mim e pelo responsável pelo

CIÊNCIA



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

<p>_____, ____ de ____ de ____.</p> <p>_____</p> <p>SERVIDOR AUTUANTE</p> <p>Nome: _____.</p> <p>Identidade Funcional: _____.</p>	<p>RECEBI A 1.ª VIA DESTE AUTO EM ____ / ____ / ____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>AUTUADO</p> <p>Nome: _____.</p> <p>RG/CPF: _____.</p>
<p>QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:</p> <p>_____</p> <p>TESTEMUNHA</p>	
<p>_____</p> <p>TESTEMUNHA</p>	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

ANEXO X

	MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS SECRETARIA DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM	PROCESSO N.º
	TERMO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO	_____ / ____.

IDENTIFICAÇÃO	
NOME/RAZÃO SOCIAL: _____	

ENDEREÇO: _____	CEP: _____
MUNICÍPIO: _____	CNPJ ou CPF: _____
RAMO DE ATIVIDADE: _____	N.º ALVARÁ SANITÁRIO: _____

Ao(s) ___ dia(s) do mês de ___ do ano de _____, às ___ h. e ___ min., mediante Auto de Infração Sanitária nº _____ / _____, de ___ de ___ do ano de _____ e em conformidade com o art. _____, do Decreto Municipal nº _____, perante o detentor acima identificado, procedi a apreensão e a inutilização do(s) produto(s) identificado(s) pelo(s) número(s) de lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a seguir e/ou no verso do presente Termo:

_____, produzido(s)/fabricado(s) por _____. Para constar, lavrei o presente Termo em 3 (três) vias de igual teor que vão assinadas por mim e pelo/a detentor do produto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

CIÊNCIA	
_____, ____ de _____ de ____.	RECEBI A 3.ª VIA DESTE AUTO EM / ____ /
_____	_____
SERVIDOR AUTUANTE	AUTUADO
Nome: _____.	Nome: _____.
Identidade Funcional: _____.	RG/CPF: _____.
QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:	
_____	_____
TESTEMUNHA	TESTEMUNHA



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

ANEXO XI

	PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS PALMEIRAS SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- SIM	N.º ____/____.
	AUTO DE INFRAÇÃO	

AUTUADO	
NOME/RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	CEP:
MUNICÍPIO:	CNPJ ou CPF:
RAMO DE ATIVIDADE:	Telefone:

Ao(s) ___ dias do mês de _____ do ano de _____, às ___ hs. e ___ min., no exercício da inspeção e fiscalização, no local ____,
constatei a(s) seguinte(s) irregularidade(s): _____

_____, tendo havido infração, respectivamente, ao(s) seguinte(s) dispositivo(s) legal(is): _____

_____. Por estas razões, lavrei o presente Auto de Infração em 3 (três) vias, ficando o autuado notificado de que responderá pelo fato em processo administrativo sanitário e que, de acordo com Art. ___ do Decreto Municipal nº _____, terá prazo de 15 (quinze) dias contados a partir do recebimento deste, para querendo, apresentar defesa ou impugnação a este Auto perante o Serviço de Inspeção Municipal- SIM, do município de Três Palmeiras- RS.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE TRÊS PALMEIRAS

CIÊNCIA

_____, ____ de ____ de ____.

RECEBI A 3.ª VIA DESTE AUTO EM ____ /

____ /

SERVIDOR AUTUANTE

Nome: _____.

Identidade Funcional: _____.

AUTUADO

Nome: _____.

RG/CPF: _____.

QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA