DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE MARAU

Conforme Lei Municipal nº 5.379, de 25 de agosto de 2017

www.pmmarau.com.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/marau

SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO DE MARAU	2
Atos Oficiais	2
Decretos	2
Atos de Pessoal	33
Portarias de RH	33
Licitações e Contratos	33
Aviso de Licitação	33

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Marau, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Marau poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.pmmarau.com.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/marau
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADE

Prefeitura Municipal de Marau
CNPJ 87.599.122/0001-24
Rua Irineu Ferlin, 355
Telefone: (54) 3342-9500
Site: www.pmmarau.com.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/marau

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Marau garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pmmarau.com.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/marau

PODER EXECUTIVO DE MARAU

Atos Oficiais | Decretos

DECRETO Nº 5.737, DE 19 DE MARÇO DE 2021.

Revoga Decreto nº 4.996 de 30 de janeiro de 2014 e regulamenta a Lei nº 4.977, de 30 de dezembro de 2013, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU, no uso de suas atribuições legais;

DECRETA

Art. 1° O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de competência da Prefeitura Municipal de Marau, nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal N°4.977 de 30 de dezembro de 2013, está vinculado à **SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL.**

Art. 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal serão exercidas em todo o território do Município de Marau, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

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.

Art. 4º A inspeção sanitária e industrial será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.

Parágrafo Único - O médico veterinário responsável, poderá ter equipe que lhe auxilie da realização das inspeções.

Art. 5º Ficará a cargo do Secretário da Agricultura e Desenvolvimento Rural e do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

I- Classificação do estabelecimento;

II- As condições e exigências para registro;

III- A higiene dos estabelecimentos;

IV- A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

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

VI- Padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII-O registro de rótulos;

VIII- As análises laboratoriais;

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

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

Art. 6º Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 7º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - Os de carne e derivados;

II - Os de leite e derivados;

III - Os de pescado e derivados;

IV - Os de ovos e derivados;

V - Os de produtos de abelhas e derivados.

Art. 8º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I – Abatedouro Frigorífico: assim denominado 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos: assim denominado 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.

Art. 9º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 10 Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

II - Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela Serviço de Inspeção Municipal, conforme especificado abaixo:

a) Nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

b) Nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

c) Nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

d) No pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

e) Nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

f) Nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais e tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária,

testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art.11 Entende-se por “animais de açougue” os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 12 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I – Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

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

Art. 13 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

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

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

III- Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados: assim denominado 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.

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

V – Micro Queijaria: denominado assim o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua

propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

Art. 14 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - Abatedouro Frigorífico de Pescado: assim denominado 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 armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado: assim denominado 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.

III – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves: assim denominado o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art.15 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja Avícola: assim denominado 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.

II – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados: assim denominado 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.

a) É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

b) Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Parágrafo Único: Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 16 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas: assim denominado o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, 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.

Art. 17 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 18 A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

II - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 19 Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos registrados no SIM ficam às obrigações contidas no Art. 73, Incisos I, II, III, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XV, XVI, XVII, do Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 20 Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM – Secretaria da Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Art. 21 Os estabelecimentos a que se refere o Art. 20º. receberão número de registro.

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

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

Art. 22 Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverão ser seguidos os seguintes procedimentos:

I- Liberação das instalações pelo SIM mediante aprovação de projeto e vistoria;

II- Apresentação, pelo estabelecimento, do "croqui" dos rótulos, juntamente com o Memorial Descritivo do Processo de Fabricação dos produtos, para sua aprovação;

III- Encaminhamento, pelo estabelecimento dos seguintes documentos:

a) Requerimento ao Secretário da Agricultura e Desenvolvimento Rural, solicitando o registro do estabelecimento junto ao SIM;

b) Documentação do Responsável Legal (RG e CPF)

c) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do estabelecimento;

d) Alvará de Localização e/ou Alvará de Licença;

e) Licenciamento ambiental;

f) Contrato de Recolhimento de resíduos, se for o caso

g) Laudo Original de análise de água, sendo que a coleta das amostras deve ser realizada ou acompanhada pelo SIM:

- Análise físico-químico: pH, cor, turbidez.
- Análise microbiológica: coliformes totais e *Escherichia coli*

§ 1º. Os padrões microbiológicos e físico-químicos deverão estar em conformidade com a Portaria de Consolidação n°05, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, ou outras que vierem a substituí-la.

§ 2º. Mesmo que o resultado da análise seja conforme, o SIM pode, de acordo com as circunstâncias locais, exigir o tratamento da água.

Art. 23 A aprovação do projeto referido no Art 22°. item I deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno. Para aprovação do projeto, o estabelecimento deve encaminhar, ao SIM, os seguintes documentos:

I - Requerimento assinado pelo representante legal da empresa ao Secretário da Agricultura e Desenvolvimento Rural;

II -Memorial Econômico-sanitário do estabelecimento;

III -Memorial Descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto;

IV -Plantas de situação e localização;

V -Planta Baixa de todos os prédios e pavimentos;

VI -Planta de fachada e cortes longitudinais e transversais;

VII - Planta hidrossanitárias;

VIII – Layout de equipamentos;

Art. 24 Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 25 Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

Art. 26 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo Único: O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 27 No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 28 Os estabelecimentos devem manter os dados cadastrais atualizados de interesse do SIM.

Art. 29 Os estabelecimentos devem comunicar ao SIM:

I – Com antecedência de, no mínimo, três dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

II – Sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;

III – A paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

Art. 30 Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 31 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único: É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 32 Os estabelecimentos registrados no SIM 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, salvo os casos especiais, apresentando as devidas justificativas, e cujo o pedido será analisado pelo coordenador do SIM, que poderá deferi-lo ou não.

I – Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

II – Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no Inciso I.

III – O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Parágrafo único: O programa de autocontrole deverá ser entregue e implantado, nos novos estabelecimentos, conforme prazo determinado pelo SIM.

Art. 33 O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, ovos e mel no Município de Marau, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º. O abate e a industrialização de carnes, leite, ovos e mel, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4.º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

§ 5.º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Art. 34 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 35 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem estar instalados, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 36 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 30 (trinta) litros por aves e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 37 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento, respeitadas as devidas particularidades tecnológicas cabíveis.

Art. 38 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 39 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, com o escoamento das águas residuais eficiente, que permita ainda uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM até a altura mínima de 2,00m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário.

Art. 41 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 42 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 43 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 44 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 45 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de instrumentos e equipamentos de material impermeável, em número suficiente para as atividades a que o estabelecimento se destina, de fácil lavagem e desinfecção, e convenientemente limpos.

Art. 46 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 47 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1°. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento à pedal.

§2°. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 48 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes,

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

Art. 49 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 50. Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 51 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "*ante-mortem*".

Art. 52 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 53 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 54 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 55 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 56 Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 57 As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos da DIPOA/DDA/SEAPDR-RS, conforme a resolução n° 01/2000/CISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 58 Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

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

Art. 59 Após as operações de abate serão utilizados lacres nos alçapões de insensibilização.

Art. 60 As carcaças de suínos devem ser depiladas e raspadas, logo após a escaldagem em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§1º. Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§2º. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 61 As operações de evisceração devem ocorrer sob as vistas do funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 62 Procedimentos sanitários operacionais devem ser seguidos pelo estabelecimento de forma adequada e cuidadosa, a fim de evitar que haja contaminação dos produtos, provocado por operação imperfeita, devendo o estabelecimento, em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, ou outros contaminantes, aplicar as medidas higiênicas preconizadas, conforme o seu programa de autocontrole.

Parágrafo Único: os casos de extensa contaminação de carcaças, parte de carcaças ou órgãos por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação, de qualquer natureza, devem ser avaliados e o devido destino deve ser definido pelo SIM.

Art. 63 As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, a cabeça deve ser marcada, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

Art. 64 A inspeção "*ante*" e "*post mortem*", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 65 Devem ser consideradas, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal."

Art. 66. A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados e resíduos de abate para fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 67 Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 68 Os trabalhadores e colaboradores, sempre que ingressarem no estabelecimento, devem fazer uso da barreira sanitária.

Parágrafo único: o procedimento de lavagem das mãos deve ser repetido, sempre que necessário, durante a execução do trabalho.

Art. 69 Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 70 Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 71 Os matadouros e indústrias inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, devendo o estabelecimento agir cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada.

Art. 72 Os trabalhadores das áreas de produtos comestíveis, desde a sangria até a expedição, devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 73 Exigir do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 74 Os trabalhadores estão proibidos de fazer suas refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência; ou, ainda, guardarem roupas de qualquer natureza nestes locais. Também estão proibidos de fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 75 Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 76 Devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 77 As caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto devem ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas.

Art. 78 Os produtos comestíveis devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 79 É vedado o emprego de equipamentos, instrumentos e utensílios de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro material que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 80 A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que o SIM achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, esta será imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

Art. 81 A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 82 Os continentes, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso devem ser inspecionados previamente. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 83 Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 84 Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 85 Os instrumentos de trabalho devem ser higienizados, diariamente, ou sempre que necessário.

Art. 86 É vetada a entrada de pessoas estranhas às atividades, nos estabelecimentos registrados, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento ou pelo encarregado do SIM.

Art. 87 O SIM deve dispor de médicos veterinários e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção e fiscalização desenvolvidas, com poderes legais para realizar as ações com imparcialidade e independência.

Parágrafo único. A inspeção "*ante e post-mortem*" é privativa do Médico Veterinário.

Art. 88 O SIM, bem como seus estabelecimentos registrados, devem dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, condenações, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, produção de ovos e derivados, produção de produtos de abelhas e derivados, produção de pescados e derivados, e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 89 O SIM deve ter veículo à sua disposição, ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de inspeção e fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

Art. 90 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Marau deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou do próprio município, devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 91 Os produtos industrializados devem estar devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 92 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 93 Os Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos e as formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM, seguindo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos Produtos, ou, no caso de produtos não previstos previamente em regulamento, conforme análise prévia da composição e denominação, pelo Serviço de Inspeção.

Art. 94 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ, respeitando as normas do RIISPOA, bem como normas complementares.

Parágrafo Único: Os casos de designações não previstos nas normas supracitadas, serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 95 Só poderão ser comercializados produtos que estejam em conformidade com o art. 88, e utilizando os carimbos oficiais, conforme anexo I deste decreto.

Parágrafo Único: os produtos deverão estar em conformidade com as normas da rotulagem, descritas no capítulo III, do RIISPOA, com exceção do que for exclusivo do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 96 As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§1º. Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspecionado", o número de registro do estabelecimento, a palavra SIM a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal", o nome da Secretaria e o nome do Município de Marau.

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

Art. 97 Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, constam no Anexo I deste Decreto.

Art. 98 As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889, de 23 de Novembro de 1989 serão oficializadas mediante abertura de processo, julgamento e aplicação de penalidades, quando for o caso, sendo que os responsáveis ficarão sujeitos também a responsabilização civil e criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações, além das previstas neste Regulamento:

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

II – desacato, suborno ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

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

V – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica.

Art. 99 Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – multa de até 500 (quinhentos) Unidades de Referência do Município – URMs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, 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 embaraço à ação fiscalizadora;

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

§ 1º – As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes, conforme artigo 510, do Decreto federal n° 9.013, de 29 de março de 2017.

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

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

§ 4° - considera-se infrator primário aquele que não tiver infração após 5 (cinco) anos da data da última decisão administrativa definitiva.

Art. 100 Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – Não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – Não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

VII – apresentem embalagens estufadas, defeituosas, ou com seu conteúdo exposto à contaminação e deterioração;

VIII – apresentem o prazo de validade expirado.

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

I – Nos casos de apreensão, quando houver comprovação de que o produto pode ser liberado, após a reinspeção completa, poderá será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal;

II – Nos casos de condenação, permitir-se-á o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou para alimentação animal, quando possível, mediante autorização da Inspeção Municipal;

Art. 102 Em caso de condenação de produtos, deverá ser preenchido o auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I - Nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

II - Local, dia e hora da lavratura;

III - Ato ou fato constitutivo da infração;

IV - Disposição legal ou regulamentar infringida;

V - Assinatura da autoridade sanitária autuante;

VI - Assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 103 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - Fraudados:

a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) As matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - Falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;

b) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) As matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 104 Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – Multa de 200 (duzentas) URM s:

a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

d) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham a data de validade;

e) Aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

f) Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

g) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e sub-produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

h) Aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

i) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos.

j) Às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

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

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

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

o) Aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

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

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

II – Multa de 400 (quatrocentos) URM s:

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

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

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

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) Aos que expedirem matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas ou em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;

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

g) Aos responsáveis por quaisquer adulterações de produtos de origem animal;

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

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

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

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

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

n) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

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

p) Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

q) Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

r) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

s) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

t) Deixar de fornecer dados, ofícios ou quaisquer documentações requeridas pelo SIM, bem como não respeitar os prazos estipulados;

u) Fraudar documentos Oficiais;

III – Multa de 500 (quinhentos) URM s, fixada de acordo com a gravidade da falta e critérios estabelecidos no artigo 99, § 1º, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 105 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. 106 As multas a que se referem o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§1º – Considera-se "reincidência", o infrator que violar mais de uma vez as normas deste Regulamento. Somente será considerado reincidente, aquele que foi julgado e condenado, ou seja, cujo processo administrativo tenha sido finalizado (trânsito em julgado), dentro dos últimos 5 (cinco) anos, contados da prática de infração.

Não serão considerados, para fins de reincidência, os processos que não tenham sido concluídos com a publicação da decisão final.

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

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

§ 4º – A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do SIM.

Art. 107 Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Art. 108 O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.

§ 1º A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 2º Sempre que o infrator se negar a assinar o Auto de Infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial.

Art. 109 A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 110 O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Coordenador do SIM.

Parágrafo Único: Em caso de aplicação do auto de infração pelo Médico Veterinário que atua como Coordenador, o auto deverá ser julgado por outro veterinário, de cargo efetivo, lotado no SIM.

Art. 111 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão, que cabe ao Secretário Municipal de Agricultura e de Desenvolvimento Rural a avaliação, em segunda e última instância.

Art. 112 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, com a aplicação da penalidade. Nos casos em que a infração for multa, preenchendo o auto de multa, em pelo menos 3 (três) vias, destinando a primeira via ao autuado, e dando o processo por concluso. A documentação será encaminhada à Secretaria Municipal de Administração, Fazenda e Planejamento para as devidas cobranças.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

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

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

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

III – Que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 114 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando- lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser

novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 115 Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 116 Considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal:

I - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório, aprovado pelo SIM. Além destas, que são amostras que atenderão ao programa de autocontrole do estabelecimento, o SIM elaborará, periodicamente, cronograma de análises oficiais para avaliação da conformidade e atendimento à legislação de produtos e água dos estabelecimentos registrados.

II – A periodicidade das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, será estabelecida anualmente através de cronograma.

III – as análises físico-químicas dos produtos de origem animal deverão obedecer a seus respectivos RTIQ.

§ 1º. 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, a critério deste.

§ 2º. O Serviço de Inspeção poderá solicitar análises extraordinárias sempre que julgar necessário.

Art. 117 Considerando-se os padrões legais com o aparecimento de uma análise fora dos padrões, obrigatoriamente o estabelecimento fará uma revisão do treinamento das práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações por um Técnico Responsável com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal em até 10 dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 118 Após a revisão do treinamento de práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra para análise. Se essa análise se apresentar fora dos padrões, o estabelecimento produzirá somente, para análise, três lotes do produto que apresentou problema.

Art. 119 A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do SIM. Estes três

lotes ficarão armazenados na Agroindústria e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 120 Se os resultados das análises forem dentro dos padrões o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais 03 lotes para análises, conforme o Art. 117.

Art. 121 Consideram-se como dentro dos padrões os produtos que estão de acordo com os parâmetros previstos no art. 115 deste decreto, ou outra referência adotada previamente pelo Serviço de Inspeção.

Art. 122 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 123 Entende-se por "padrão" e por "fórmula", para fins deste Regulamento:

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

II – Princípios básicos ou composição centesimal;

III – Tecnologia do produto.

Art. 124 As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 125 Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 126 O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 127 Ficam estabelecidas taxas de localização anual para estabelecimentos e taxas de fiscalização de abate, conforme a Lei n° 2.665 de 31 de dezembro de 1997, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 128 Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 129 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos Agentes Fiscais do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 130 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 131 Fica revogado o Decreto nº 4.996 de 30.01.14.

Art. 132 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU
aos dezenove dias do mês de março do ano de 2021.

PUBLIQUE-SE

IURA KURTZ
Prefeito de Marau

YASMIN ROCHA DEL VALLE VOLPATO
Secretária Municipal de Administração

ANEXO I

MODELO DO CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO

Os modelos dos carimbos oficiais de inspeção obedecerão às seguintes especificações:

Carimbo para Uso em Etiquetas-Lacres e Embalagens:

Forma losangular, com texto "Secretaria da Agricultura" no lado superior esquerdo e "MARAU" no lado superior direito;

Internamente um texto indicando o número de registro do estabelecimento (Ex.: 001), abaixo deste a expressão: "INSPECIONADO" e por fim a expressão "SIM", conforme o modelo exemplificado abaixo.

Quanto às dimensões, deve obedecer aos seguintes diâmetros: 2 cm (dois centímetros) entre as diagonais nos invólucros de até 5 kg (**Modelo 1**); 5 cm (cinco centímetros) entre as diagonais nos invólucros acima de 5 kg (**Modelo 2**).

O tamanho da fonte a ser utilizado nos diferentes tamanhos de selo é dado a seguir:

Modelo 1:

Escritas Externas do carimbo: fonte Arial, tamanho 9.

Escritas Internas do carimbo: fonte Arial, tamanho 14, texto em negrito.

Modelo 2:

Escritas Externas do carimbo: fonte Arial, tamanho 3,5.

Escritas Internas do carimbo: fonte Arial, tamanho 6, texto em negrito.

Carimbo para Uso em Carcaças:

Forma losangular;

Internamente um texto com a expressão: "MARAU-RS", abaixo deste a expressão: "INSPECIONADO" e por fim a expressão "SIM" com o número do estabelecimento registrado (Ex.: SIM 001), conforme o modelo exemplificado abaixo (**Modelo 3**).

Quanto às dimensões, deve obedecer aos seguintes diâmetros: 6 cm (seis centímetros) entre as diagonais.

O tamanho da fonte a ser utilizado é dado a seguir:

Modelo 3:

Escrita Superior Interna do carimbo: fonte Arial Narrow, tamanho 18.

Escrita Central Interna do carimbo: fonte Arial Narrow, tamanho 22.Escrita Inferior Narrow, tamanho 18.

DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE MARAU

Conforme Lei Municipal nº 5.379, de 25 de agosto de 2017

www.pmmarau.com.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/marau

Atos de Pessoal

Portarias de RH

PORTARIA Nº. 246, DE 22 DE MARÇO DE 2021 – RH.

CESSA DESDOBRAMENTO DE HORÁRIO.

Iura Kurtz, Prefeito Municipal de Marau, no uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

1. CESSAR, Desdobramento de Horário de 20 horas semanais para a Professora Cleuda Maria Alves Fernandes, matrícula n° 33820, na EMEI Criança Feliz a contar de 16/03/2021.

2. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo os seus efeitos e vantagens a contar de 16/03/2021.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU,

Aos 22 dias do mês de março de 2021.

Iura Kurtz

Prefeito Municipal de Marau

REGISTRE E PUBLIQUE-SE

Yasmin Rocha Del Valle Volpato

Secretário Municipal de Administração

Licitações e Contratos

Aviso de Licitação

TOMADA DE PREÇOS POR VIDEOCONFERÊNCIA Nº 06/2021

O MUNICÍPIO DE MARAU, pessoa jurídica de Direito Público interno, com sede na Rua Irineu Ferlin, 355, na cidade de Marau - RS, torna público aos interessados que até às 16:00 horas do dia 06 de abril de 2021, serão credenciadas as empresas e recebidos os envelopes de Proposta Financeira e Habilitação para o TOMADA DE PREÇOS POR VIDEOCONFERÊNCIA, do tipo “Menor Preço Global”, e no dia 07 de abril de 2021 às 09:00 horas, na Sala de Licitações, será aberta a sessão por videoconferência, para a Contratação de empresa para execução de adequações na rede elétrica do centro multiplo e área campeira no Parque Municipal Lauro Ricieri Bortolon, com fornecimento de material e mão-de-obra, conforme projetos, em conformidade com o Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 5.658, de 29 de abril de 2020, Lei Municipal 5.707, de 13 de maio de 2020, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores.

Informações serão prestadas pelo fone (54) 3342-9545 e (54) 3342-9520, nos horários das 07:30 às 11:30 e das 13h às 17h, junto à Prefeitura Municipal de Marau, Setor de Licitações ou através do site: www.pmmarau.com.br, onde cópia do Edital poderá ser obtida.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL

16 de março de 2021.

IURA KURTZ

Prefeito Municipal de Marau