



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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 1 de 79

SUMÁRIO

Poder Executivo	2
Atos Oficiais	2
Decretos	2
Atos de Pessoal	78
Portarias	78
Concursos Públicos/Processos Seletivos	78
Edital	78
Licitações e Contratos	78
Apostilamentos	78
Aviso de Licitação - Retificação / Rerratificação	79

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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

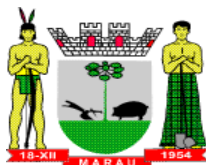
Ano VIII | Edição nº 1589

Página 2 de 79

PODER EXECUTIVO

Atos Oficiais

Decretos



DECRETO Nº 6.085, DE 16 DE MAIO DE 2024.

Revoga Decreto nº 5.959 de 08 de maio de 2023 e regulamenta a Lei nº 6.117, de 05 de maio de 2023 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. 1º. 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 Lei nº 6.117, de 08 de março de 2023, 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 na 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, 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;



DIÁRIO OFICIAL

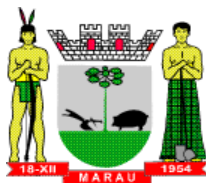
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 3 de 79



- 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, subprodutos 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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 4 de 79



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 às massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, 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: 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, 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. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 5 de 79



§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.

Art.12. 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. 13. 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. 14. 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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 6 de 79



expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 15. 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.16. 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. 17. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:



DIÁRIO OFICIAL

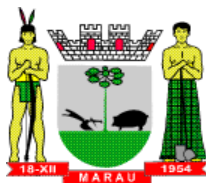
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 7 de 79



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. 18. Outras classificações de estabelecimentos ou padrões de identidade e qualidade de produtos não abrangidos por este decreto deverão seguir as determinações do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e/ou leis complementares.

Art. 19. 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.

Parágrafo único. Modificações, transferências, cancelamentos e cassações de registros serão feitos em conformidade com normas complementares.

Art. 20. 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 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. 21. 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 nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.



DIÁRIO OFICIAL

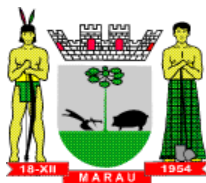
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 8 de 79



Art. 22. 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. 23. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 22 receberão número de registro.

§ 1º. 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. 24. 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, à exceção de estabelecimentos isentos;
 - f) Comprovação 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:

§ 1º. Análise físico-química e microbiológica: conforme estabelecido em normas complementares vigentes.

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

Art. 25. A aprovação do projeto referido no Art. 24, inciso 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:



DIÁRIO OFICIAL

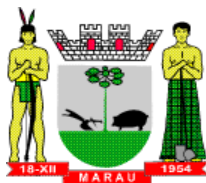
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 9 de 79



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 - Planta baixa de cada pavimento com o leiaute de equipamentos;

V - Plantas de situação e localização;

VI - Planta de fachada e cortes longitudinais e transversais;

VII - Planta hidrossanitária;

VIII - Planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

Parágrafo único. Para estabelecimentos que se enquadrem como agroindústrias de pequeno porte, conforme estabelecido em normas complementares, as plantas poderão ser agregadas com a impressão de mais de uma planta em uma mesma prancha, desde que seja possível uma boa visualização, exceto as plantas de situação e localização.

Art. 26. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 27. 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. 28. 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. 29. 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.



DIÁRIO OFICIAL

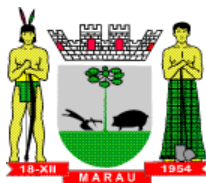
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 10 de 79



Art. 30. Os estabelecimentos devem manter os dados cadastrais atualizados de interesse do SIM.

Art. 31. 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 requisitada, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà 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. 32. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, que implique em aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, 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. 34. 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 deferir-lo ou não.



DIÁRIO OFICIAL

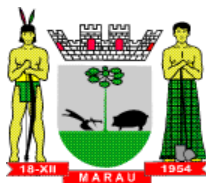
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 11 de 79



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. 35. 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 sanitária "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.

§4º. 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.

§5º. 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. 36. 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.



DIÁRIO OFICIAL

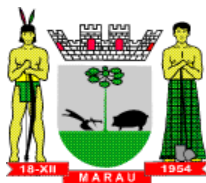
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 12 de 79



Art. 37. 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.

Parágrafo único. casos excepcionais poderão ser avaliados individualmente, apresentado as devidas justificativas, pelo coordenador do SIM.

Art. 38. Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho dos estabelecimentos, bem como de suas dependências sanitárias.

Art. 39. 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. 40. 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. 41. 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. 42. 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. 43. 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.



DIÁRIO OFICIAL

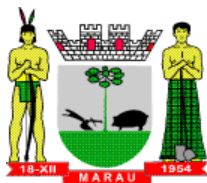
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 13 de 79



Art. 44. 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. 45. 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. 46. 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. 47. 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. 48. 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. 49. 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.

§1º. 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 a pedal.

§2º. 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 82,2º C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 50. 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



DIÁRIO OFICIAL

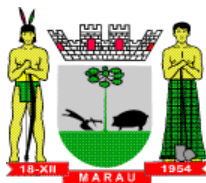
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 14 de 79



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. 51. 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, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Art. 52. 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. 53. 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. 54. Os estabelecimentos sujeitos a regulamentação por este Decreto devem dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 55. 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.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 15 de 79



Art. 56. 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. 57. 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. 58. 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. 59. Podem ser utilizadas pelo estabelecimento, informações, especificações e processos diferentes dos contidos neste Decreto, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 60. 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. 61. Após as operações de abate serão utilizados lacres nos alçapões de insensibilização.

Art. 62. 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.



DIÁRIO OFICIAL

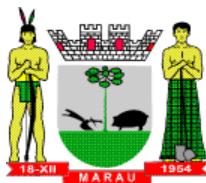
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 16 de 79



Art. 63. 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. 64. 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 gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação, de qualquer natureza, devem ser avaliados e o devido destino deve ser definido pelo SIM.

Art. 65. 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. 66. 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 Nº 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 Nº 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. 67. 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. 68. 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.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 17 de 79



Art. 69. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 70. 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. 71. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 72. 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. 73. 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. 74. 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. 75. 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 máscara) e botas.



DIÁRIO OFICIAL

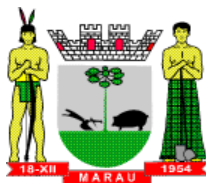
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 18 de 79



Art. 76. 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. 77. 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. 78. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 79. 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 guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 80. As caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto devem ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas.

Art. 81. Os produtos comestíveis devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza durante a sua obtenção, armazenamento, embarque e transporte.

Art. 82. 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, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 83. 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. 84. 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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 19 de 79



existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas 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. 85. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 86. 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. 87. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 88. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 89. Os instrumentos de trabalho devem ser higienizados, diariamente, ou sempre que necessário.

Art. 90. 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. 91. 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. 92. O SIM, bem como seus estabelecimentos registrados, devem dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, condenações, industrialização



DIÁRIO OFICIAL

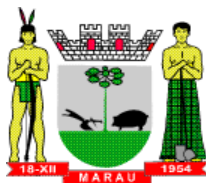
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 20 de 79



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. 93. 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. 94. As matérias-primas de origem animal que derem entrada nas indústrias registradas no SIM 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. 95. Os produtos industrializados devem estar devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 96. 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. 97. 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, em Diretrizes publicadas do MAPA ou, no caso de produtos não previstos previamente em regulamento, conforme análise prévia da composição e denominação, pelo Serviço de Inspeção.

Art. 98. 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. 99. Só poderão ser comercializados produtos que estejam em conformidade com o art. 97, e utilizando os carimbos oficiais, conforme anexo I deste decreto.



DIÁRIO OFICIAL

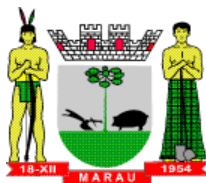
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 21 de 79



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

Art. 100. 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. As chancelas (carimbos) previstas nas rotulagens conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", 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.

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

Art. 101. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal –SIM, constam no Anexo I deste Decreto.

Art. 102. 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. 103. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:



DIÁRIO OFICIAL

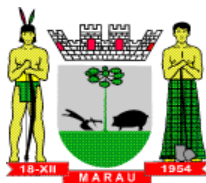
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 22 de 79



- 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; observadas as seguintes graduações:
- a) para infrações leves, multa de dez a quarenta por cento do valor máximo;
 - b) para infrações moderadas, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo;
 - c) para infrações graves, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;
- 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 embarço 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 - Para efeito da fixação dos valores das multas que trata o inciso II deste artigo, levar-se-á em conta a gravidade do fato, os antecedentes do infrator, as consequências para a saúde pública e os interesses do consumidor e as circunstâncias atenuantes e agravantes, na forma estabelecida em regulamento.

I – Consideram-se circunstâncias atenuantes:

- a – Primariedade;
- b - Gravidade da infração;
- c - Não embarço à fiscalização;
- d - Capacidade econômica do infrator;
- e – A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator, e
- f - A infração não afetar a qualidade do produto.

II - Consideram-se circunstâncias agravantes:

- a - Reincidência do infrator;
- b - Embarço ou obstáculo à ação fiscal;
- c - A infração ser cometido para obtenção de lucro;
- d – Agir com dolo ou má fé;
- e - Descaso com a autoridade fiscalizadora, e
- f - A infração causar dano à população ou ao consumidor.

§ 2º – As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 23 de 79



as circunstâncias atenuantes ou agravantes, além de outras circunstâncias cabíveis descritas no artigo 510, do Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

§ 3º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 5º - considera-se infrator primário aquele que não tiver infração reincidente, após 2 (dois) anos da data da última decisão administrativa definitiva.

Art. 104. 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 impréstáveis 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. 105. 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 ser 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;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 24 de 79



Art. 106. Em caso de condenação de produtos, deverá ser preenchido o termo técnico de condenação, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em duas (duas) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I - Nome completo, RG ou CPF e assinatura do proprietário/responsável e das testemunhas, se houver;

II - Local, dia e hora da lavratura;

III - Descrição e a quantidade dos produtos apreendidos;

IV - As razões e os fundamentos da apreensão;

V – Identificação e Assinatura da autoridade sanitária responsável;

Art. 107. 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;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 25 de 79



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. 108. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - 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;

II - Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

III - Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal nas testeirolas dos continentes, rótulos ou em produtos;

IV - Aos responsáveis pelos produtos que não contenham a data de validade;

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

VI - 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;

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

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

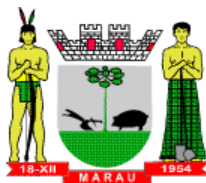
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 26 de 79



XI - 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;

XII - Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;

XIII - Aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

XIV - 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;

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

XVI - 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;

XVII - Deixar de fornecer os dados estatísticos, ofícios ou quaisquer documentações de interesse do SIM nos prazos estipulados;

XVIII - Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM.

XIX - 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;

XX - 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;

XXI - Aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

XXII - Aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

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

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



DIÁRIO OFICIAL

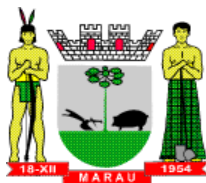
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 27 de 79



XXV - Aos responsáveis por quaisquer adulterações de produtos de origem animal e de rotulagem;

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

XVII - 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;

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

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

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

XXXI - Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

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

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

XXXIV - 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;

XXXV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

XXXVII - Fraudar documentos Oficiais;

XXXVIII - Às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

XXXIX - Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XL - Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XLI - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.

XLII – Aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.



DIÁRIO OFICIAL

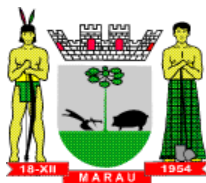
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 28 de 79



Art. 109. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 103, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a XVI do caput do art. 108;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos XVII a XLII, do caput do art. 108;

III - infrações graves as compreendidas no inciso XLII, do caput do art. 108;

§ 1º As infrações classificadas como leves ou moderadas poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Art. 110. 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. 111. 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 2 (anos) 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.

§ 3º – 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. 112. 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. 113. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 29 de 79



§ 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. 114. 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 será entregue ao Secretário de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Art. 115. 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. 116. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, no prazo de quinze 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. 117. 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. 118. 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;



DIÁRIO OFICIAL

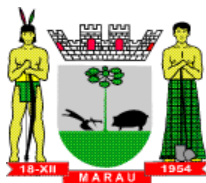
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 30 de 79



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

III – Que despachem ou transportem 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. 119. 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. 120. 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. 121. 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 e microbiológicas dos produtos de origem animal deverão obedecer a seus respectivos RTIQ e demais parâmetros adotados pelo MAPA, para coletas oficiais.

IV – As análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento deverão seguir os parâmetros determinados pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).



DIÁRIO OFICIAL

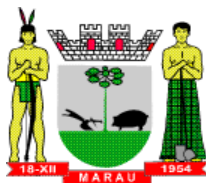
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 31 de 79



§ 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. 122. 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. 123. 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, um lote do produto que apresentou problema.

Parágrafo único. No caso de análise de água de abastecimento, não se produzirá novos lotes, devido ao risco sanitário. Somente será liberado para a produção após a comprovação da potabilidade da água.

Art. 124. A quantidade a ser produzida e o dia da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do SIM. Este lote ficará armazenado na Agroindústria e terá o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 125. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais um lote para análises, conforme o Art. 122.

Art. 126. Consideram-se como dentro dos padrões os produtos que estão de acordo com os parâmetros previstos no art. 121 deste decreto, ou outra referência adotada previamente pelo Serviço de Inspeção.

Art. 127. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 32 de 79



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. 128. 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. 129. 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. 130. 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. 131. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, ações de combate à clandestinidade e educação sanitária em estabelecimentos comerciais e com a população do município.

Art. 132. Ficam estabelecidas taxas de localização anual para estabelecimentos e taxas de fiscalização de abate, conforme a Lei nº 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. 133. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 134. 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.



DIÁRIO OFICIAL

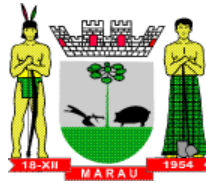
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 33 de 79



Art. 135. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 136. Fica revogado o Decreto nº 5959 de 08 de maio de 2023.

Art. 137. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU
aos dezesseis dias do mês de maio de 2024.

PUBLIQUE-SE

IURA KURTZ
Prefeito de Marau

YASMIN ROCHA DEL VALLE VOLPATO
Secretária Municipal de Administração



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 34 de 79



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: 5 cm (cinco centímetros) entre as diagonais (**Modelo 1**) ou 2 cm (dois centímetros) entre as diagonais (**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.





DIÁRIO OFICIAL

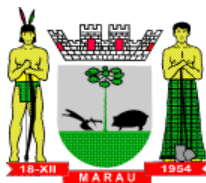
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 35 de 79



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 Interna do carimbo: fonte Arial Narrow, tamanho 18.





DIÁRIO OFICIAL

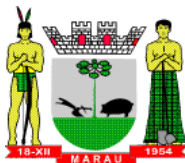
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 36 de 79



Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Local em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Marau – SIM/Marau

1 - SUMÁRIO

Esse documento tem por finalidade auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades. Orienta no preenchimento das planilhas de verificação, notificações, organização e modelos de documentos utilizados nas rotinas de inspeção e demais controles inerentes à inspeção sanitária.

2 - INTRODUÇÃO

Este manual visa orientar e padronizar os procedimentos e rotinas adotados pelo Serviço de Inspeção dos estabelecimentos com inspeção permanente e/ou periódica de produtos de origem animal, junto ao SIM de Marau. É dirigido aos médicos veterinários responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

3 - ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

3.1 - Sede da inspeção

É responsabilidade do médico veterinário responsável pela inspeção local a organização e o zelo das dependências cedidas ao SIM nos abatedouros. Conforme o Decreto Municipal nº 5.959 de 8 março de 2023, em seu art. 21, parágrafo único, ou outros que vierem a substituí-lo, as empresas são obrigadas a fornecer material à Inspeção, para seu uso exclusivo. O Fiscal deve, assim, garantir que as dependências possuam mobiliário necessário (escrivania, mesa, cadeiras, armários, cabides, etc.), computador com impressora e internet (sendo estes dispensados se não houver viabilidade técnica para tal, devidamente comprovada), material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, grampeador, calculadora, etc.) e de trabalho (cronômetros, termômetros aferidos, luvas, kits para leitura de cloro livre, facas, chairas, etc.) e itens de conforto (geladeira, fogão, etc.) quando for o caso, respeitando as peculiaridades de cada local, tempo de permanência na empresa, número de pessoas, entre outros. Cabe à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção. A sede exclusiva da inspeção poderá ser dispensada, caso seja justificada. O acesso às dependências é exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de abate ou, a critério do médico veterinário, deverá haver local para guarda segura de carimbos, lacres, documentos, etc.

3.2 - Uniforme

A empresa deve disponibilizar uniformes completos (calça, camisa, touca, macacão), limpos, em quantidade adequada e com troca diária para todos que trabalham na inspeção. Também deve fornecer EPI's (botas brancas e pretas, jaquetas, mangas plásticas, luvas, protetores auriculares, capacete, capa de chuva, etc.) conforme a necessidade local.

3.3 - Organização geral

O médico veterinário deve garantir a perfeita organização de todos os documentos e materiais inerentes ao Serviço, como notificações, ofícios, documentos recebidos, planilhas de verificação, análises, etc., separados por pastas devidamente identificadas para que estejam prontamente disponíveis para consulta local ou de supervisão.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Dee Sangue, Dee Órgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

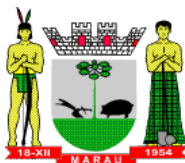
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 37 de 79



Deverão ficar afixadas em painel ou guardadas em local de fácil visualização cópia do título de registro e lista de produtos registrados.

Os documentos relativos à empresa poderão ser armazenados na sede do SIM, a critério dos fiscais responsáveis pela inspeção do estabelecimento.

3.4 - Do arquivamento na sala de inspeção local em estabelecimentos de inspeção permanente

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

- Ofícios
- Laudos Técnicos de Condenação
- Planilha de Controle de Carcaça em TF (**Anexo 1**)
- Planilhas de Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC) *in loco*
- Planilhas de VOEC documental
- Relatório de Não Conformidade (RNC)
- Certificados de Origem para Produto não Comestível.
- Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e Aprovação de Rótulos
- Manual de Boas Práticas de Fabricação(BPF)/ Programas de Autocontrole (PAC)
- Outros documentos
- Registro de Recebimento de Matéria-Prima

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo.

Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 2 (dois) anos.

3.5 - Do arquivamento, na sede do SIM, de documentos de estabelecimentos de inspeção permanente.

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

- Documentação de Aprovação de Projetos e Obtenção de Registro no SIM (Pasta 01)
- Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e Aprovação de Rótulos (Pasta 02)
- Informativo de Abate e Inspeção *Ante mortem*.
- Mapa Nosográfico de Condenação.
- Guias de Transito Animal/GTAs.
- Outros Documentos
- Análises Laboratoriais de Água e Produtos de Origem Animal
- Manual de Boas Práticas de Fabricação/ Programas de Autocontrole.
- Controle de Produtos Comercializados

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo.

As GTA's devem ser arquivadas diariamente na sede do SIM, na prefeitura, após lançamento dos dados enviados para a Inspeção de Defesa Agropecuária (IDA), via site do Sistema de Defesa Agropecuária.

Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 2(dois) anos.

3.6 - Do arquivamento, na sede do SIM, de documentos de estabelecimentos de inspeção periódicos.

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

- Documentação de Aprovação de Projetos e Obtenção de Registro no SIM (Pasta 01)
- Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e Aprovação de Rótulos (Pasta 02)
- Verificação *in loco*

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmerau.com.br
Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

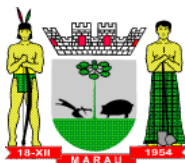
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 38 de 79



- Verificação documental
- Outros Documentos
- Análises Laboratoriais de Água e Produtos de Origem Animal
- Manual de Boas Práticas de Fabricação/Programas de Autocontrole
- Relatório de Não Conformidade (RNC)
- Controle de Produtos Comercializados
- Outros documentos

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo. Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 2(dois) anos.

4 - DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

As comunicações para a empresa ou para “fora” do Serviço devem ser feitas por meio de ofícios. Os ofícios gerados no Serviço de Inspeção devem seguir o **Manual de Gerenciamento de Documentos do SIM – Marau** contido na circular nº02/2022 da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marau.

Os documentos endereçados à empresa ou autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação, etc.) devem sempre ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado. Fica a critério do responsável pela inspeção local, em casos específicos e de menor importância, comunicações diretas, por exemplo, ao setor de qualidade ou RT da empresa.

Todos os documentos oriundos da empresa ou de terceiros deverão ser protocolados com a inscrição “recebido em (data)”, além da assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu, e se possível o carimbo do mesmo.

Todas as cópias de documentos recebidas pelo Serviço Oficial deverão ter a inscrição “confere com o original”, além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu após comprovar sua autenticidade conforme o documento original.

Abaixo segue descrição e uso dos documentos regulares da inspeção local e forma de organização dos documentos em geral:

4.1 - Ofício

Utilizado na comunicação entre a inspeção e a empresa ou terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações ou comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações do SIM. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta específica de documentos emitidos pela inspeção local, após a devida ciência por escrito do destinatário no próprio documento.

4.2 - Relatório de Não Conformidade (RNC)

Utilizada para comunicação à empresa de não conformidade em alguma verificação realizada pela inspeção (**Anexo 2**). Quando necessário, deve-se estipular prazo de retorno da notificação devidamente preenchida com as ações corretivas propostas. Deve se limitar à descrição da não conformidade, data da ocorrência e, se for o caso, às ações fiscais tomadas pela inspeção. A definição da ação corretiva a tomar é de responsabilidade da empresa. Após o retorno da RNC, cabe ao médico veterinário a análise e a aceitação ou não das medidas propostas, relacionando suas conclusões no verso da folha, se necessário. Nos casos em que as ações corretivas e/ou preventivas adotadas pela empresa não sejam satisfatórias, ou não forem respeitadas, deverá a inspeção local marcar no campo 10 do documento (Verificação das ações corretivas pelo Inspetor) como “não efetivas”, descrevendo no verso da folha o motivo do retorno da RNC, a data da revisão, a assinatura do Médico Veterinário que avaliou a não conformidade. O estabelecimento deverá responder as novas ações tomadas e as ações preventivas, quando necessárias, e também os novos prazos, ao qual serão analisadas pela inspeção local novamente. Após sanada a não



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 39 de 79



conformidade, a RNC é encerrada e arquivada em pasta específica. Deve ser preenchida em duas vias, ficando a inspeção com a segunda via para comprovar sua entrega à empresa.

As RNCs devem ser preenchidas e entregues às empresas **sempre** que forem encontrados problemas que ponham em risco a inocuidade, integridade, qualidade e identidade do produto, ou quando forem encontrados desvios, durante as verificações in loco ou documentais. Irregularidades graves e recorrentes podem resultar em adicional ação administrativa e legal.

4.3 - GTA

As GTAs ficarão arquivadas na sede do SIM, na Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marau, conforme descrito anteriormente.

Preferencialmente os animais constantes na GTA devem ser abatidos em sua totalidade, não sendo desejável seu fracionamento. O estabelecimento deve adquirir e receber animais conforme sua capacidade de abate. Quando da impossibilidade de abater todo o lote deve ficar descrito, no informativo de abate, o número de animais abatidos e o número de animais restantes, com seu respectivo número da GTA. Nesse caso a inspeção local deve verificar o arraçoamento dos animais.

5 - DEFESA NO ABATE DE SUÍNOS

Com relação à defesa sanitária, a inspeção local deve atentar para animais com lesões compatíveis com doenças hemorrágicas: O serviço de inspeção oficial, por ocasião da inspeção das vísceras dos animais abatidos, comunicará imediatamente ao serviço veterinário oficial a ocorrência de lesões múltiplas que sejam compatíveis com doenças hemorrágicas, identificando a carcaça correspondente. A origem deste suíno será rastreada pelo serviço veterinário oficial.

Os lotes de suínos para abate devem ser acompanhados de boletim sanitário, o qual deve transcrever informações constantes na ficha de acompanhamento do lote. Deverá ser emitido e assinado pelo responsável pela segurança sanitária dos animais (**Anexo 3**). Poderá ser utilizado o modelo de certificado oficial do Serviço de Inspeção Federal, desde que contemple os mesmos dados exigidos no certificado sanitário do SIM de Marau.

Para maiores informações ler manual de Procedimentos Operacionais em Matadouros-frigoríficos de suídeos disponibilizado pelo Programa Nacional de Sanidade dos Suídeos.

6 - ANÁLISES

As coletas devem ser realizadas, de acordo com o cronograma que consta na sede do SIM. Caso a empresa não esteja produzindo o produto solicitado, ou por qualquer outro motivo que a fiscalização local julgar necessário, poderá alterar o produto a ser coletado. Se por algum motivo a coleta e a análise não forem realizadas, a fiscalização deve fazer uma justificativa, em forma de ofício de justificativa, informando o motivo da não realização da análise. Os laudos das análises devem ser anexados na pasta de análises laboratoriais de cada estabelecimento e a opção devem ser marcadas as opções disponíveis nos resultados das análises e nas providências a serem tomadas, de acordo com o resultado obtido. As instruções de como proceder as coletas e documentações referentes a este quesito estão disponíveis no **Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal para Análise Laboratorial**, conforme Circular nº 02/2022 da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marau.

7 - PROGRAMA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

7.1 - Dos Deveres do Servidor Oficial

É obrigação da inspeção local conhecer o processo de fabricação de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção, devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
De Sangue, Doe Órgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

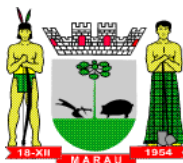
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 40 de 79



processos. Deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos utilizados, além de conhecer o programa de autocontroles/Boas Práticas de Fabricação da empresa e verificar todos os Programas de Autocontrole (PACs) descritos no mesmo. A verificação oficial dos programas da empresa se dará por verificação *in loco* dos PACs e verificação documental dos registros da empresa, tentando identificar alguma não conformidade por problemas sanitários ou fraude econômica, assim como desvios do programa da empresa, que coloque em risco a qualidade do produto.

O responsável pela Inspeção Local, em suas atividades, deve preencher as Planilhas de Verificação Oficial, Relatório de Não Conformidades (R.N.C.) e Autos de Infração. Os documentos devem ser preenchidos de forma digital ou à caneta e sempre devem ser rubricados e/ou assinados à caneta, não devendo ser passados a limpo, evitando-se rasuras. Quando ocorrerem erros no preenchimento das planilhas, esses deverão ser colocados entre parênteses, transcrito o valor correto e rubricado pelo avaliador.

Sendo observadas não conformidades (NC), essas devem originar Relatórios de Não Conformidades (R.N.C.), impressos em duas vias, onde uma delas deverá ser devolvida para inspeção com a ciência e resposta da empresa.

A R.N.C. poderá gerar um Auto de Infração quando:

- A R.N.C. **não** for respondida dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
- A ação corretiva **não** tiver sido eficiente;
- Não forem cumpridos os prazos propostos, por descaso;
- Após reincidência(s) das R.N.C.

Sempre que for constatada uma NC, ela deve ser seguida de uma ação fiscal.

7.2 - Da inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção **uma vez a cada quinzena no primeiro ano de registro do estabelecimento**, para a geração de um histórico com registros de dados auditáveis, e após um ano conforme **Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA, de 2019, ou outras que vierem a substituí-la**. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a fiscalização dos mesmos.

O fiscal responsável também poderá realizar outras visitas aos estabelecimentos, que não estejam dentro das frequências previstas na **Norma Interna nº 01/DIPOA/DAS, de 2019, ou outras que vierem a substituí-la**, contanto que seja previamente aprovadas as visitas pelo coordenador do Serviço de Inspeção. Estas visitas têm como objetivo a orientação de procedimentos e rotinas de estabelecimentos novos, auxílio nas instruções de remodelações/reformas estruturais que porventura o estabelecimento tenha interesse em realizar, para a apuração de denúncias, entre outros.

7.2.1 – Volume de produção e frequência mínima de fiscalização para análise de risco.

O volume de produção (RV) e a frequência mínima de fiscalização com base no risco estimado associado ao estabelecimento (R) não seguirão ao descrito na **Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA, de 2019**, devido à necessidade de adaptação ao volume de produção dos estabelecimentos registrados no SIM de Marau.

Quadro 1. Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV).

Área	Volume produzido	Classificação do estabelecimento	RV
Carne	Até 20.000 kg	P	1
	20.000 – 300.000 kg	M	2

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

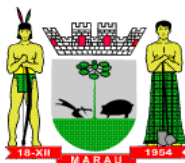
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 41 de 79



	Acima 300.000 kg	G	3
Ovos	-	M	2
Pescado	-	M	2
Mel	-	M	2
Leite	-	M	2

Quadro 2. Frequência mínima de fiscalização com base no risco estimado associado ao estabelecimento (R):

R	Estimativa de risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Semestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

7.3 – Da Rotina Pré-Abate nos Estabelecimentos de Inspeção Permanente

O responsável pela inspeção local **DEVE** comparecer diariamente ao abatedouro-frigorífico e chegar antes do início das atividades para realizar a verificação *ante mortem*. Quando o estabelecimento não tiver abate diário, o fiscal responsável deve solicitar à empresa relação com dias e horários de abate.

7.4 - Da Inspeção Ante e Post Mortem

Para o início do abate o serviço de inspeção oficial deve estar de posse do Informativo de Abate (**Anexo 4**), que contém informações sobre os lotes a serem abatidos como procedência e quantidade de animais.

A inspeção *ante mortem* será realizada, somente, após a avaliação documental, observando inicialmente os seguintes itens na documentação:

- Lote dos animais;
- N° GTA (Guia de Trânsito Animal);
- Curral, aprisco ou pocilga em que se encontram os animais;
- Nome do produtor;
- Procedência (município);
- Horário de desembarque;
- Totais de animais;
- Horário de liberação;
- Se houve tratamento(s) medicamentoso(s), verificar se os medicamentos utilizados e se foram respeitados os períodos de carência definidos.

Na inspeção *ante mortem* junto à plataforma de observação se observará o lote, a movimentação dos animais, possíveis claudicações, a necessidade de segregar algum animal para o curral de sequestro, podendo detectar doença que não seja possível a identificação no exame *post-mortem*, especialmente, as que afetam o sistema nervoso e identificar lotes com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado ou abate de emergência.

Na Inspeção *ante mortem* deverão também ser observadas as condições de alojamento dos animais, com atenção para a lotação e acesso à água.

Deve ser preenchida, para o início do abate, a Planilha de Registro Diário de Condenações de suínos (**Anexo 5**), de bovinos/bubalinos (**Anexo 6**) ou de ovinos (**Anexo 7**) a fim de lançar os dados referentes ao abate. Esse lançamento deve ser diário e o arquivamento das fichas ocorrer conforme descrito anteriormente. Quando forem abatidos no mesmo dia bovinos e bubalinos, deverá ser preenchida uma Planilha de Registro Diário de Condenações para cada espécie.



DIÁRIO OFICIAL

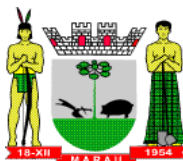
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 42 de 79



Para o preenchimento da Planilha de Registro Diário de Condenações deve ser registrada na planilha as lesões encontradas na linha de abate, nos seus respectivos lotes, que poderá ser preenchida pelo auxiliar de inspeção. Os dados devem ser diariamente informados no Sistema de Defesa Agropecuária (SDA) do estado e as planilhas devem ser arquivadas na sede do SIM.

8 - PREPARAÇÃO DA INSPEÇÃO LOCAL

Antes de iniciar os trabalhos de Verificação Oficial dos Elementos de Controles (VOEC) do estabelecimento, a Inspeção Local deve assegurar-se que:

- conhece plenamente o entendimento com relação aos Programas de Autocontrole do estabelecimento, leu o manual de BPF/PAC;
 - conhece os programas desenvolvidos pela empresa, as formas de monitoramento dos PACs, ações corretivas e os respectivos modelos dos registros (planilhas);
 - dispõe de instrumentos necessários à realização e documentação dos achados de inspeção;
- Atendidas estas três condições preliminares, a inspeção local está apta a desenvolver a Verificação Oficial do Programa de Autocontrole da empresa.

9 – VERIFICAÇÃO OFICIAL “IN LOCO”

9.1 - Inspeção Permanente

Os estabelecimentos que realizam abate possuem inspeção permanente em razão do risco sanitário envolvidos nas atividades de abate, e da necessidade de exames *ante e post mortem* obrigatórios para que se tenha a garantia de sanidade dos rebanhos e das carcaças produzidas.

Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja, no mínimo, realizada **quinzenalmente**, abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

Em caso de não conformidades observadas, deve-se preencher um RNC para cada situação encontrada.

As amostragens para a verificação permanente oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 01 abaixo:

Quadro 01. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle, na planilha oficial de verificação *in loco* (**Anexo 8**).

Elemento (nº e descrição)	Amostragem Mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapas
01 - Manutenção	10%	AI	*
02 - Água de abastecimento	10%	Pontos de Coleta	*
03 - Controle Integrado de Pragas	5%	Armadilhas e dispositivos contra o acesso de pragas	*
04 - Higiene Industrial e Operacional	5%	UI	*



DIÁRIO OFICIAL

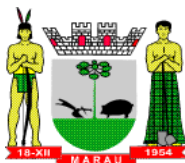
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 43 de 79



05 - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários	1	Funcionário	*
06 - Procedimentos Sanitários Operacionais	10%	Procedimento	*
07 - Controle de Matéria-Prima	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado	*
	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	insumo (ingrediente, material de embalagem)
08 - Controle de Temperatura	5%	AI	*
	5%	UI	*
	1	Operação	*
	5	Amostras de produto ou matéria-prima	*
09 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta	monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	50%	Dos demais PCC	Monitoramento/observação direta/mensuração direta/ação corretiva
10 - Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole)	Todas realizadas dentro do período	Análise Laboratorial	Verificação Documental
11 - Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude	1	Produto Registrado	Formulação/ Processo/ Rótulo
12 – Rastreabilidade e Recolhimento	1	Lote ou Produto Elaborado	Produção/Mercado/ Recolhimento
13 - Bem-Estar Animal	1	Curral, pocilga	Lotação/Descanso
	5	Animal	Imobilização/Contenção
	5	Animal	Insensibilização/Sangria/

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

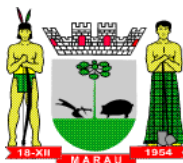
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 44 de 79



			Escaldagem/Esfola
14 - Identificação, segregação e destinação do material Especificado de Risco (MER)	5	Carcaça cabeça e intestino	Todos os locais de remoção/segregação
	1	Embalagem	Inutilização/Destinação

9.2 - Inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica de pescados, ovos, carnes e derivados deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção, conforme **Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA, de 2019, ou outras que vierem a substituí-la**. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a fiscalização dos mesmos.

Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja, no mínimo, realizada, abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

As amostragens para a verificação periódica oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 02 abaixo:

Quadro 02. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle, na planilha oficial de verificação *in loco* (**Anexo 9**).

Elemento (nº e descrição)	Amostragem Mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapas
01 - Manutenção	10%	AI	*
02 - Água de abastecimento	10%	Pontos de Coleta	*
03 - Controle Integrado de Pragas	5%	Armadilhas e dispositivos contra o acesso de pragas	*
04 - Higiene Industrial e Operacional	5%	UI	*
05 - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários	1	Funcionário	*
06 - Procedimentos Sanitários Operacionais	10%	Procedimento	*
07 - Controle de Matéria-Prima	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado	*
	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao	*



DIÁRIO OFICIAL

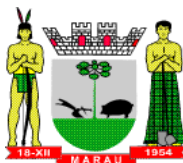
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 45 de 79



		aproveitamento condicional	
	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	insumo (ingrediente, material de embalagem)
08 - Controle de Temperatura	5%	AI	*
	5%	UI	*
	1	Operação	*
	5	Amostras de produto ou matéria-prima	*
09 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	50%	Todos os PCCs	Monitoramento/observação direta/mensuração direta/ação corretiva OBS.: Apenas em estabelecimentos equivalentes à outros Serviços de Inspeção.
10 - Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole)	Todas realizadas dentro do período	Análise Laboratorial	Verificação Documental
11 - Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude	1	Produto Registrado	Formulação/ Processo/ Rótulo
12 – Rastreabilidade e Recolhimento	1	Lote ou Produto Elaborado	Produção/Mercado/ Recolhimento

A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

9.3 – Elementos de controle

Na verificação oficial, deverão ser consideradas, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

9.3.1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Avaliar se as AIs, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

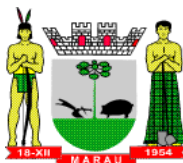
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 46 de 79



o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

9.3.2 - Água de Abastecimento

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

9.3.3 - Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

9.3.4 - Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas durante as operações, de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmerau.com.br
De Sangue, De Órgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

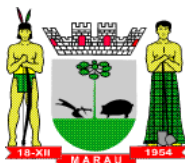
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 47 de 79



9.3.5 - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

9.3.6 - Procedimentos Sanitários Operacionais

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

9.3.7 – Controle de Matéria-prima

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

9.3.8 - Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

9.3.9 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmerau.com.br
De Sangue, Doe Órgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

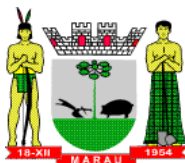
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 48 de 79



No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

9.3.10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

9.3.11 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto.

Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos.

Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

9.3.12 - Rastreabilidade e recolhimento

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

9.3.13 - Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Portaria MAPA/SDA nº365, de 16 de julho de 2021 e suas alterações.



DIÁRIO OFICIAL

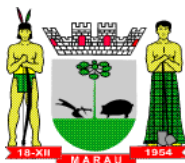
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 49 de 79



9.3.14 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

10 - VERIFICAÇÃO OFICIAL DOCUMENTAL

A verificação documental em estabelecimento de fiscalização permanente (**Anexo 10**) deve ser realizada trimestralmente. Em estabelecimentos de inspeção periódica (**Anexo 11**) deve ser conforme análise de risco seguindo a **Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA, de 2019, ou outras que vierem a substituí-la**; caso a frequência mínima de fiscalização seja classificada em bimestral ou menor, será realizada trimestralmente. Consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco”, revisando as planilhas em dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento de inspeção (Bem-estar Animal, Controle de Temperaturas, Procedimentos Sanitários Operacionais, entre outros).

As não conformidades encontradas e anotadas na planilha deverão ser respondidas pelo estabelecimento em plano de ação, o qual deverá ser respondido em no máximo trinta dias a partir da data em que a verificação documental for recebida pelo estabelecimento. O plano de ação deverá conter os seguintes itens: elemento de controle e número, deficiência registrada, medida corretiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, medida preventiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo), rubrica do servidor do SIM responsável pela verificação oficial.

11 - CERTIFICADO DE ORIGEM PARA PRODUTO NÃO COMESTÍVEL

Documento que atesta que a origem de produtos não comestíveis, como o couro e a bile, provém de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial (**Anexo 12**). Deve ser preenchido sempre ao final do abate, indicando a quantidade (tirei: de peças) gerada ao final da matança.

12 - CONTROLE DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS

O estabelecimento deverá entregar mensalmente o Formulário de Controle de Produtos Comercializados e Condenados (**Anexo 13**), contendo todos os produtos comercializados no mês, os produtos condenados, além de identificar quais os produtos estão atualmente em seu estoque.

13 - REGISTRO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Sempre que forem adquiridos produtos de origem animal oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Federal, Estadual, ou aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção e seus equivalentes (SISBI, SUSAF), e que se faça necessário a conferência da carga pelo fiscal responsável, deverá ser preenchido o Registro de Recebimento de Matéria Prima (**Anexo 14**).

O lacre deverá estar íntegro no momento da conferência, não demonstrando ter nenhuma alteração ou indício de violação da carga, deverá apresentar a numeração sequencial compatível com a numeração disposta na nota fiscal, bem como a temperatura e as condições higiênicas serem compatíveis com as características do produto (por exemplo: carcaças resfriadas deverão apresentar a temperatura mínima de 7°C). Também deverão estar em conformidade com seus respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, quando houver. O volume e peso da carga deverá ser compatível com as apresentadas nas notas fiscais.

Em caso de não conformidade em que haja potencial risco à segurança alimentar, à integridade ou qualidade do produto, bem como indício de fraudes ou falsificação da carga, esta deverá ser

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
De Sangue, Doe Órgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

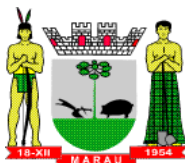
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 50 de 79



novamente lacrada, com lacre oficial e numerado da inspeção local, e enviado a carga de volta à sua origem, relatando oficialmente o motivo da devolução da carga ao Serviço de Inspeção de origem do produto.

14 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA)

Todas as amostras de produtos e água coletadas nos estabelecimentos com adesão ao SISBI-POA deverão ser acompanhadas pelo SOA, que conterà informações sobre o estabelecimento e a amostra coletada, preenchendo também a cinta que deverá ser lacrada juntamente com a amostra. Os campos não utilizados deverão ser preenchidos com NA – Não se aplica (**Anexo 15**).

Para os estabelecimentos não aderidos ao SISBI-POA, deverá ser utilizado o modelo de requisição padrão do laboratório credenciado, ao qual seguirá as recomendações do mesmo. Os campos não utilizados deverão ser preenchidos com NA – Não se aplica.

15 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Espera-se que as orientações contidas neste documento auxiliem os Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a desempenharem suas atividades nos estabelecimentos de produtos de origem animal de forma padronizada e sistemática. Levando-se em consideração sempre, que a responsabilidade pela qualidade, integridade, inocuidade e identidade do alimento produzido é da própria empresa, e a função do SIM é de verificadora dos Programas de Autocontrole desta.



DIÁRIO OFICIAL

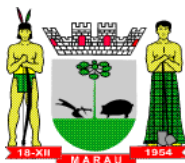
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 53 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 3

BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE SUÍNOS					
Produtor:			Nº do Boletim Sanitário(Sequencial): ____ / ____		
Estabelecimento:					
Responsável Técnico:					
Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:					
Georreferenciamento:					
Município:			UF:		
Responsável pelas informações:					
Medico Veterinário Oficial/ Habilitado ()		Medico Vet. Particular ()		Proprietário ()	
Rastreabilidade:					
Ciclo Completo ()		Terminador ()		Reprodutores/ Descarte ()	
Carga de leitões	Nº GTA dos leitões	Nº de Leitões delcarados na GTA	Nº de leitões mortos no transporte	Data alojamento	Nº leitões alojados
Carga de suínos para abate ⁽¹⁾	Nº GTA dos suínos para o abate	Data da emissão GTA	Data de carregamento	Nº de suínos na data emissão do boletim	% de mortalidade na emissão do boletim ⁽²⁾
Número de suínos remanescente do lote ⁽³⁾					
% Mortalidade após finalização do lote ⁽⁴⁾					
Sinais clínicos/Doenças detectadas pelo responsável técnico do lote:					
Drogas administradas no lote ⁽⁵⁾					
Princípio Ativo				Vacinações	
Data e hora da retirada da alimentação na granja:					
O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento. Qualquer suspeita/Diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.					
(Local) data e hora			Identificação e Assinatura do Responsável pelas Informações e Saúde do Lote		

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmerau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

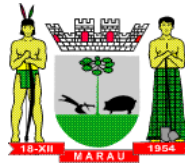
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 54 de 79



USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIM VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS		
Apresentação de sinais clínicos compatíveis com doença de notificação obrigatória no <i>ante mortem</i>	Sim	Não
Lote Verificado e Liberado pelo SIM para abate	Sim	Não
Outras Observações no verso.		
Local e Data	Carimbo e assinatura do Serviço de Inspeção Municipal	

- ✓ **Para utilização no caso de mais de uma carga por lote, transportadas em datas diferentes. (por ex: 1º carga, 2º carga etc...) Poderão ser incluídas mais linhas quando houver um número maior de cargas;**
- ✓ **Informar a % de suínos mortos do alojamento até a data de emissão do boletim (Nº de suínos vivos X 100/nº de suínos alojados);**
- ✓ **Nº de suínos que permaneceram na granja após a carga parcial;**
- ✓ **% de mortalidade na emissão do boletim + mortalidade entre a emissão do boletim e a chegada dos suínos no frigorífico;**
- ✓ **Sinais clínicos e doenças de notificação obrigatória detectadas no lote deverão ser informados pelo responsável pelo lote ao Serviço de Defesa Sanitária Oficial do Estado;**
- ✓ **Incluir drogas terapêuticas e não terapêuticas como os melhoradores de desempenho e outros, utilizados nos últimos 30 dias;**
- ✓ **Respaldos para atendimento de mercado específico (A propriedade atende a critérios de biossegurança específicos, bem estar animal, restrições de trânsito previstas na legislação ou exigidas pelos países importadores, etc...)**



DIÁRIO OFICIAL

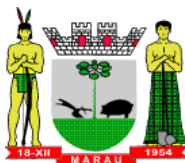
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 56 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 5

PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIA DE CONDENAÇÕES – SUÍNOS

Estabelecimento: _____

SIM: _____

Data: ____/____/____

LESÕES	Lote : _____ Nº suínos: _____	Lote : _____ Nº suínos: _____	Lote : _____ Nº suínos: _____	Lote: _____ Nº suínos: _____
CABEÇA/PAPADA				
Contaminação				
Cisticercose				
Linfadenite				
Abscesso				
LÍNGUA				
Contaminação				
Cisticercose				
CORAÇÃO				
Contaminação				
Pericardite				
Cisticercose				
Congestão				
PULMÃO				
Contaminação				
Aspiração de Líquido				
Linfadenite				
Congestão				
Pneumonia enzoótica				
Verminose				
FIGADO				
Abscesso				
Cirroze				
Congestão				
Contaminação				
Migração larval				
Perihepatite				
Teleangiectasia				
BAÇO				
Congestão				
Contaminação				
INTESTINO				
Contaminação				
Linfadenite				
RIM				
Cisto urinário				
Congestão				
Contaminação				
Nefrite				
Infarto isquêmico				
OUTROS (desc. Órgão e causa)				
Fratura				

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Doe Órgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

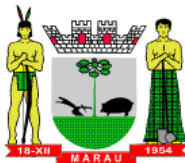
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 58 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 6

PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIA DE CONDENAÇÕES – () BOVINOS () BUBALINOS

Estabelecimento: _____

SIM: _____

Data: ____/____/____

LESÕES	Lote: _____ Nºbov: _____	Lote: _____ Nºbov: _____	Lote: _____ Nºbov: _____	Lote: _____ Nºbov: _____	Lote: _____ Nºbov: _____	Lote: _____ Nºbov: _____	Lote: _____ Nºbov: _____
CABEÇA/LÍNGUA							
Actinobacilose							
Actinomicose							
Contaminação							
Neoplasia							
CORAÇÃO							
Endocardite							
Congestão							
Contaminação							
Hidatidose							
Pericardite							
Miocardite							
PULMÃO							
Abscesso							
Congestão							
Contaminação							
Enfisema							
Hidatidose							
FÍGADO							
Abscesso							
Cirrose							
Contaminação							
Fasciolose							
Hidatidose							
Perihepatite							
Teleangiectasia							
Congestão							
Hepatite							
ESTÔMAGO/INTESTINO							
Contaminação							
Esofagostomose							
RIM							
Cisto urinário							
Congestão							
Nefrite							
Infarto isquêmico							
Contaminação							
Uronefrose							
Outros							



DIÁRIO OFICIAL

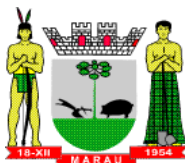
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 60 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 7

PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIA DE CONDENAÇÕES – OVINOS

Estabelecimento: _____

SIM: _____

Data: ____/____/____

LESÕES	Lote: _____ Nºov: _____	Lote: _____ Nºov: _____	Lote: _____ Nºov: _____	Lote: _____ Nºov: _____
CABEÇA/LÍNGUA				
Actinobacilose				
Actinomicose				
Adenite				
Cisticercose calcificada				
Cisticercose viva				
Contaminação				
Neoplasia				
CORAÇÃO				
Cisticercose calcificada				
Cisticercose viva				
Congestão				
Contaminação				
Hidatidose				
Pericardite				
PULMÃO				
Abscesso				
Adenite				
Congestão				
Contaminação				
Enfisema				
Hidatidose				
FÍGADO				
Abscesso				
Congestão				
Contaminação				
Fasciolose				
Hidatidose				
Cisticercose				
Perihepatite				
Tenuicollis				
ESTÔMAGO/INTESTINO				
Adenite				
Contaminação				
Esofagostomose				
ESÔFAGO				
Cisticercose				
RIM				
Cisto urinário				
Congestão				
Nefrite				



DIÁRIO OFICIAL

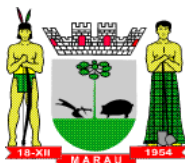
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 62 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 8

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE CARATER DE INSPEÇÃO PERMANENTE *IN LOCO*

Estabelecimento:
Data: _____

SIM:

01 – Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)				
Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

02 – Água de abastecimento						
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário	Responsável (Rubrica)
*Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

03- Controle integrado de pragas				
Área/Instalação/Equipamentos	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmerau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

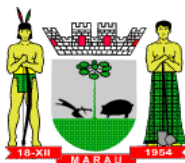
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 63 de 79



--

04- Higiene industrial e operacional

Área/Instalação/ Equipamento/Utensílio/ Instrumento	Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05- Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários

Área/Instalação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06- Procedimentos sanitários operacionais

Área/Instalação/Equipamentos/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:



DIÁRIO OFICIAL

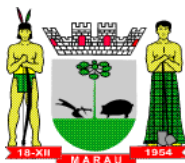
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 64 de 79



--

07- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem

Matéria-prima/Insumo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

08- Controle de temperatura

Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/e o valor encontrado).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

09 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

PCC	Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:



DIÁRIO OFICIAL

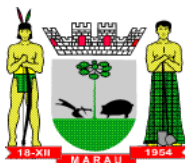
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 65 de 79



11 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

12 – Rastreabilidade e recolhimento

Produto/Operação/Mercado/Destinação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

13- Bem estar animal

Transporte/Desembarque/ Lotação/Descanso/Condução/ Imobilização/Contenção/ Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfola	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				



DIÁRIO OFICIAL

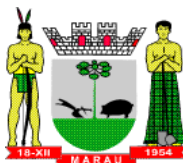
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 66 de 79



14- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).				
Área/Instalação/Operação/MER	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

Médico Veterinário Oficial – SIM/Marau



DIÁRIO OFICIAL

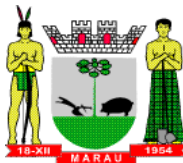
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 67 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 9

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE CARATER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO *IN LOCO*

Estabelecimento:

SIM:

Data: _____

01 - Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)				
Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

02 - Água de abastecimento						
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário	Responsável (Rubrica)
*Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						



DIÁRIO OFICIAL

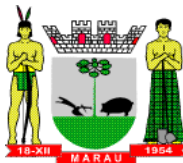
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 68 de 79



03 - Controle integrado de pragas				
Área/Instalação/Equipamentos	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

04 - Higiene industrial e operacional						
Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento	Pré/Operacional	Implementação/Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

05 - Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários				
Área/Instalação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				
06 - Procedimentos sanitários operacionais				
Área/Instalação/Equipamentos/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				



DIÁRIO OFICIAL

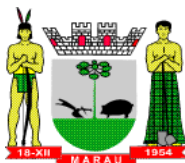
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 69 de 79



07- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem

Matéria-prima/Insumo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

08- Controle de temperatura

Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/ lote/e o valor encontrado).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

09 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

PCC	Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/ lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

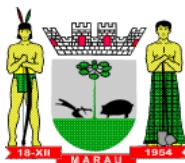
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 70 de 79



--

11 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12 – Rastreabilidade e recolhimento

Produto/Operação/Mercado/Destinação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Médico Veterinário Oficial – SIM/Marau



DIÁRIO OFICIAL

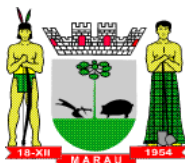
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 71 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 10

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE CARATER DE INSPEÇÃO PERMANENTE DOCUMENTAL

Estabelecimento:

SIM:

Data: _____

Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementações e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificações e ações corretivas	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem	
08	Controle de temperatura	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises Laboratoriais (Programa de Autocontrole)	
11	Controle de formulação e produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Bem estar animal	
14	Identificação, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

*Marcar com um “X” quando for considerado não conforme

NOME DO VETERINÁRIO FISCAL RESPONSÁVEL
Médico Veterinário Oficial

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

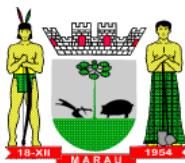
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 72 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 11

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE CARATER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO DOCUMENTAL

Estabelecimento: _____ SIM: _____ Data: _____

Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementações e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificações e ações corretivas	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem	
08	Controle de temperatura	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises Laboratoriais (Programa de Autocontrole)	
11	Controle de formulação e produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

*Marcar com um “X” quando for considerado não conforme

NOME DO VETERINÁRIO FISCAL RESPONSÁVEL
Médico Veterinário Oficial

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

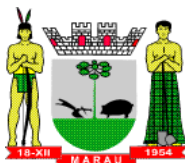
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 73 de 79



ANEXO 12

CERTIFICADO DE ORIGEM

Produto não comestível

Nº 00/ANO

1ª VIA – TRÂNSITO

2ª VIA – SIM

3ª VIA –

ESTABELECIMENTO

Certifico que os produtos discriminados neste documento foram obtidos em estabelecimento devidamente registrado no órgão competente e passaram por inspeção oficial.

Identificação do Produto comercializado:

Produto	Peso (Kg)	Número de volume	Natureza de volume
Nota Fiscal:	Série:		

Estabelecimento de Origem: _____

Número de Registro: _____

Meio de transporte/placas: _____

Cidade: _____ UF: _____

Destinatário: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ UF: _____

Observação:

_____, ____ de ____ de _____

Responsável pelo Serviço de Inspeção
SIM/Marau

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

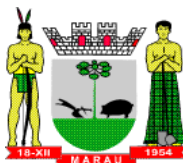
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 74 de 79



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 13

RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO	CONTROLE DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS E CONDENADOS	Modelo Formulário
---------------------------------	--	--------------------------

Estabelecimento:

SIM:

Mês/ano de referência: _____

Data: ____/____/____

Identificação do Produto comercializado:

Nº reg.	Descrição do produto comercializado	Quantidade (Kg)

Identificação do Produto em estoque:

Nº reg.	Produto em Estoque	Quantidade (Kg)

Identificação dos Produtos Condenados:

Nº reg.	Descrição do produto comercializado	Quantidade (Kg)

Responsável pelo estabelecimento
Assinatura

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
Do Sangue, Do Orgãos, Salve Vidas



DIÁRIO OFICIAL

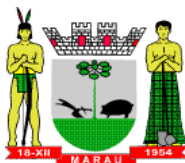
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 76 de 79



	ANEXO 15		01 – LABORATÓRIO:	
	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARAU-RS SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL	
			02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
			SIM XXX/MARAU/XXX/ANO	
04 – Nº DO SIM:		05 – PROGRAMA:		
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:		07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:		
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME REGISTRO):		
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA/SIM:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:
22 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				23 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE			
24 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):				
25 – OBSERVAÇÕES:				
26 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
28 – E-MAIL PARA CONTATO:				
29 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO			30 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO	
31 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO			
32 – OBSERVAÇÕES (laboratório):				
33 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

Documento em 2 vias: 1ª via SIM, 2ª via Laboratório.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU – Rua Irineu Fertin, nº 355 – CEP: 99150-000 – Marau/RS – Fone (54) 3342-9500 – www.pmmarau.com.br
 Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve Vidas

Município de Marau - RS

Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.



DIÁRIO OFICIAL

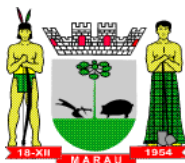
MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 77 de 79



	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARAU-RS SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
		SIM XXX/MARAU/XXX/ANO
35 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM:	37 – Nº DO LACRE:
	SIM XXX/MARAU/RS	
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARAU-RS SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
		SIM XXX/MARAU/XXX/ANO
35 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM:	37 – Nº DO LACRE:
	SIM XXX/MARAU/RS	
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARAU-RS SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
		SIM XXX/MARAU/XXX/ANO
35 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM:	37 – Nº DO LACRE:
	SIM XXX/MARAU/RS	
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 78 de 79

Atos de Pessoal

Portarias

PORTARIA N.º 229, DE 16 DE MAIO DE 2024 - RH.

REMANEJA SERVIDOR

IURA KURTZ, Prefeito Municipal de Marau, no uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

1. REMANEJAR a ocupante do cargo de Professor Saionara Embarach de Azeredo, matrículas nº 45969 para a EMEI Paraíso Infantil a partir de 15/05/2024.

2. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos e vantagens a partir de 15/05/2024.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU

Aos 16 dias do mês de maio de 2024

IURA KURTZ

Prefeito Municipal de Marau

REGISTRE E PUBLIQUE-SE

Yasmin Rocha Del Valle Volpato

Secretária da Secr. Municipal de Administração

PORTARIA N.º 230, DE 16 DE MAIO DE 2024 - RH.

CONCEDE ADICIONAL DE INSALUBRIDADE

IURA KURTZ, Prefeito Municipal de Marau, no uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

1. CONCEDER adicional de insalubridade em grau médio, 20% por cento, para a ocupante do cargo de motorista **Fernanda Zanin**, matrícula funcional nº 64691 lotado na Secretaria Municipal de Saúde, a contar de 14/05/2024.

2. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos e vantagens a contar de 14/05/2024.

GABINETE DO VICE PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU

Aos 16 dias do mês de maio de 2024

IURA KURTZ

Prefeito Municipal de Marau

REGISTRE E PUBLIQUE-SE

Yasmin Rocha Del Valle Volpato

Secretária da Secr. Municipal de Administração

Concursos Públicos/Processos Seletivos

Edital

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU **EDITAL Nº 098/2024**

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

RESOLVE:

1. CONVOCAR, os candidatos abaixo relacionados, para ocuparem, a função descrita neste Edital, por **prazo determinado** através de **Contrato Administrativo**, observando a ordem de classificação do **Edital nº 251/2023** que Divulga o Resultado da Classificação Final do processo seletivo simplificado da Secretaria Municipal de Educação.

ATENDENTE EDUCACIONAL

Classificação	Nome	Nascimento
135	Fabiele Surkamp	12/02/1996
136	Daiani Ritieli da Silva	30/08/2000
137	Egide Marcon	01/08/1963
138	Lucia Adriana Rodrigues Cabreira	01/11/1978

2. Fica o candidato ciente que deverá comparecer no Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Marau no prazo de 03 (três) dias.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU,

Aos 16 dias do mês de maio de 2024.

IURA KURTZ

Prefeito Municipal de Marau

Registra-se e Publique-se

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU

EDITAL Nº 099/2024

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

RESOLVE:

1. CONVOCAR, os candidatos abaixo relacionados, para ocuparem, a função descrita neste Edital, por **prazo determinado** através de **Contrato Administrativo**, observando a ordem de classificação do **Edital nº 025/2024** que Divulga o Resultado da Classificação Final do processo seletivo simplificado da Secretaria Municipal de Saúde.

MÉDICO 40H

CLASSIFICAÇÃO	NOME	DATA NASC
9º	DENER ANTONI VIZENTAINER	18/04/1997

2. Fica o candidato ciente que deverá comparecer no Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Marau no prazo de 02 (dois) dias.

GABINETE DO VICE PREFEITO MUNICIPAL DE MARAU,

Aos 16 dias do mês de maio de 2024.

IURA KURTZ

Prefeito Municipal de Marau

Registra-se e Publique-se

Licitações e Contratos

Apostilamentos

QUARTO TERMO DE APOSTILAMENTO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 05/2024 **PREGÃO ELETRÔNICO 09/2024**

O presente Termo de Apostilamento tem como objeto a atualização dos valores dos itens, conforme tabela abaixo:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE MARAU

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

Quinta-feira, 16 de maio de 2024

Ano VIII | Edição nº 1589

Página 79 de 79

Item	Fornecedor	Produto	% DESCONTO - LICITAÇÃO	Valor atualizado
1	SIM REDE DE POSTOS CNPJ 07.473.735/0121-98	Gasolina comum	8%	R\$ 5,34
2	SIM REDE DE POSTOS CNPJ 07.473.735/0121-98	Gasolina aditivada	11,5%	R\$ 5,27
3	SIM REDE DE POSTOS CNPJ 07.473.735/0121-98	Óleo Diesel 5-500	11,2%	R\$ 5,12
4	SIM REDE DE POSTOS CNPJ 07.473.735/0121-98	Óleo Diesel 5-10	16,3%	R\$ 4,91

Marau - RS, 15 de Maio de 2024.

Aviso de Licitação - Retificação / Rerratificação

AVISO DE RETIFICAÇÃO E RATIFICAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 41/2024

A Prefeitura Municipal de Marau/RS, **retifica** e **ratifica** o edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 41/2024**, que objetiva a **Contratação de empresa especializada para prestação de serviço para atendimento do Programa SALVAR/SAMU - Serviço de Atendimento Móvel de Urgência, a fim de suprimir o item 4.2.6. do Edital.** As demais descrições de itens, cláusulas e condições do edital permanecem inalteradas. Assim sendo, fica alterada a data da sessão do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 41/2024** para o dia **31 de maio de 2024 às 8h**. A proposta de preço eletrônica deverá ser enviada, exclusivamente pelo Portal de Compras, no período de **15 de maio à 29 maio de 2024, até as 16h**, horário de Brasília. Este Termo de Retificação e Ratificação estará disponível endereço eletrônico <http://transparencia.pmmarau.com.br/comprasedital/>, a partir do dia **16 de maio de 2024**. Marau, 15 de maio de 2024. **Nelci Silvestri**- Encargo de Inteligência e Gestão de Contratação.