



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

DECRETO EXECUTIVO Nº. 2.908, DE 19 DE JULHO DE 2021

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 772, DE 19 DE AGOSTO DE 1997, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDÚSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

FLAVIANA BRANDEMBURG BASSO, Prefeita Municipal de Pejuçara, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições constitucionais e legais,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da Lei Municipal nº 722, de 19 de agosto de 1997, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal de produtos de origem animal de Pejuçara, cria departamento e dá outras providências.

Art. 2º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Pejuçara, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 3º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, de competência do Município de Pejuçara, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Lei Municipal nº 722, de 19 de agosto de 1997, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, departamento vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico.

§ 1º A inspeção de produtos de origem animal será exercida no Município de Pejuçara, em relação às condições higiênico-sanitárias e estruturais a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dediquem ao abastecimento e à industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio.

§ 2º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, de quaisquer produtos de origem animal destinados à alimentação humana.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, tendo como base a resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde.

Art. 5º Ficará a cargo do Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico, do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e da Equipe Técnica do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas e também outras que poderão ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 3º deste Regulamento.

§ 1º O cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico Veterinário.

§ 2º Além deste regulamento, os outros que virão por força deste artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

- I - a inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;
- II - a inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- III - as análises laboratoriais;
- IV - 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;
- V - padronização dos produtos de origem animal industrializados;
- VI - registro de produtos e rótulos, padronização de nomenclaturas;
- VII - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 6º O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, ovos, mel, pescados e seus derivados, no Município de Pejuçara, estarão sujeitos às seguintes condições:

- I - o abate, a industrialização de carnes e do leite, ovos, mel, pescados e seus derivados, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;
- II - os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

III - os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária ante e post mortem e abatidos mediante processo humanitário;

IV - a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene;

V - os veículos de transporte para produtos resfriados, carnes, vísceras comestíveis e derivados, leite e derivados, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares de higiene e conservação;

VI - a critério do Serviço de Inspeção Municipal, 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 legislação vigente.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 7º O Serviço de Inspeção Municipal disporá de pessoal técnico de nível superior, Médico Veterinário, e poderá dispor de pessoal de nível médio, Auxiliar de Inspeção, em número adequado, devidamente capacitado, para auxílio nas atividades relativas à inspeção sanitária ante e post mortem e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

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

Art. 8º A Prefeitura Municipal e a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico, oportunizarão, à Equipe Técnica do Serviço de Inspeção Municipal, a participação em treinamento, cursos, capacitações e visitas técnicas a outros municípios e estabelecimentos sempre que houver interesse e se julgar necessário.

Art. 9º O Serviço de Inspeção Municipal disporá de meios para registro e compilação dos dados nos gráficos referentes ao abate (condenações) e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 10 A inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal será instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

§ 1º Os estabelecimentos que realizam abate das diferentes espécies, terão inspeção permanente.

§ 2º Os estabelecimentos industrializadores de leite e derivados terão inspeção periódica semanal.

§ 3º Os estabelecimentos industrializadores de carne e derivados terão inspeção periódica semanal.

§ 4º Os estabelecimentos de ovos terão inspeção periódica quinzenal.

§ 5º Os entrepostos e casas do mel terão inspeção sazonal.

§ 6º Os estabelecimentos de pescado e derivados terão inspeção semanal.

Art. 11 O Serviço de Inspeção Municipal terá veículo exclusivo à sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários à execução das atribuições.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12 Entende-se por "estabelecimento de produtos de origem animal", para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados produtos de origem animal, 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 no presente Decreto.

Art. 13 Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 14 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

I - abatedouro-frigorífico: assim denominado o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio industrial;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: assim denominado o estabelecimento destinado a recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 15 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a carcaça.

§ 1º Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º 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. 16 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados e definidos:

I - granja leiteira: é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção;

II - fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios e leite fluído.

Art. 17 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos:

I - entreposto de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, abate, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado;

II - fábrica de conservas de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma.

Art. 18 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

I - granja avícola: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta;

II - unidade de beneficiamento de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, identificação, rotulagem, armazenagem e expedição dos ovos em natureza ou seus derivados.

II - Unidade de Beneficiamento de Ovos e derivados: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou de seus derivados.

Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados e definidos:

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

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

CAPÍTULO IV

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 20 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, conforme classificados nos arts. 14 a 19, que deve estar sob inspeção industrial e sanitária municipal, obrigatoriamente, deverá requerer aprovação e registro prévio ao Serviço de Inspeção Municipal de seus projetos e localização.

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

§ 1º Estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

§ 3º Por ocasião da concessão do registro no Serviço de Inspeção Municipal, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, nome do proprietário, CPF/CNPJ, IE, localização do estabelecimento, classificação, número e data do registro e outros elementos julgados necessários, que será assinado pelo coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e Prefeito Municipal.

§ 4º O registro se manterá de forma vitalícia, a não ser nos casos de cancelamento devido a infrações ou solicitação de baixa, automaticamente mediante pagamento anual da taxa do Serviço de Inspeção Municipal e demais taxas de produção.

Art. 22 O processo de obtenção do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal solicitando vistoria do terreno para emissão de Laudo de Inspeção do terreno, em caso de novas instalações;

II - requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no qual solicita Análise do Projeto, após emissão de Laudo de Inspeção do terreno com parecer favorável pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, em caso de novas instalações;

III - requerimento ao Prefeito Municipal com vistas ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando registro, após aprovação do projeto e conclusão das obras e vistoria do estabelecimento novo ou ainda nos casos de estabelecimentos preexistentes.

§ 1º Para fins de aprovação de projeto deverá ser anexado ao requerimento os seguintes documentos:

- a) documento pessoais do responsável da empresa (RG, CPF, etc.);
- b) documentos referentes ao imóvel onde será implantado o estabelecimento (cópia de escritura ou contrato de aluguel ou arrendamento);
- c) memorial econômico-sanitário;
- d) memorial descritivo da construção;
- e) aprovação do Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal, em caso de novas e/ou ampliações das instalações;
- f) cronograma de execução das obras, em caso de novas instalações a serem construídas ou ampliações e/ou adequações exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, em duas vias;
- g) plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000 em duas vias;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

h) planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100 em duas vias;

i) planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100 em duas vias;

j) planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100 em duas vias;

k) Planta hidro sanitária, em duas vias;

l) Licença Prévia do órgão ambiental correspondente;

m) Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas; e

n) Termo de Livre Acesso.

o) Comprovação de responsável técnico da empresa.

§ 2º Ao final das obras deverá ser solicitada vistoria ao Responsável do Serviço de Inspeção Municipal que deverá emitir Laudo de Vistoria Técnico Sanitário.

§ 3º Para fins de registro deverá ser anexado ao requerimento os seguintes documentos:

a) cópia do Laudo de Vistoria Técnico Sanitário;

b) cópia da anotação de responsabilidade técnica, comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo ainda o responsável técnico possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade, serviço a ser contratado pela própria empresa;

c) Licença de Operação do órgão ambiental correspondente;

d) Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;

e) cópia do Contrato Social da empresa ou Talão de Produtor e Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP atualizada no caso de agroindústria familiar;

f) Laudo de Potabilidade da Água, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde no 2.914, de 12 de dezembro de 2011 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

g) cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação, em órgão oficial;

h) Manual de Boas Práticas de Fabricação, a ser implantado na totalidade até o prazo de três meses a contar da data do registro definitivo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

§ 4º Poderá, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outros documentos ou outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária.

§ 5º O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XXII, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados - POP`s:

- a) água de abastecimento;
- b) águas residuais;
- c) controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional - PPHO;
- e) saúde, higiene dos manipuladores, instalações e equipamentos e treinamento dos colaboradores;
- f) controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- g) abate humanitário, para matadouro-frigorífico;
- h) controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
- i) recall;
- j) análises laboratoriais;
- k) Procedimento Sanitário Operacional - PSO;
- l) manutenção de instalações e equipamentos, iluminação, ventilação.

Art. 23 Aprovados os projetos e o cronograma de execução, e licença de instalação o requerente poderá dar início às obras.

Art. 24 Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao Serviço de Inspeção Municipal instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 25 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados só poderá ser realizada após análise e aprovação dos projetos.

Art. 26 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos após protocolizar no Protocolo Geral da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Prefeitura, endereçado ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal um pedido de reabertura assinado pelo responsável legal do estabelecimento com firma reconhecida em cartório.

CAPÍTULO V DA IMPLANTAÇÃO

Art. 27 O estabelecimento deverá localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza, bem como nascentes e rios.

Art. 28 Ser instalado, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 29 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho da área industrial e das dependências sanitárias.

Parágrafo único. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde ou outra que vier a substituí-la

Art. 30 Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, quando for necessário.

Art. 31 Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 32 Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 33 Ter paredes lisas, impermeáveis de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção e os parapeitos das janelas devem ser, preferencialmente, chanfrados.

Art. 34 Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35 Dispor de equipamento ou local de uso exclusivo para acondicionamento dos produtos não comestíveis, condenados, resíduos da desossa ou outro material, até que sejam recolhidos por empresa terceirizada (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 36 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, não sendo admitidos uso de materiais como madeira.

Art. 37 Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 38 Dispor nas dependências dos estabelecimentos de pias para lavagem de mãos, e pias para lavagem de material em boas condições de funcionamento, com sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, em número suficiente para a atividade.

Parágrafo único. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, devendo possuir carga completa de água limpa e a temperatura da água não deverá ser inferior a 85°C (oitenta e cinco graus celsius).

Art. 39 Os acessos à indústria devem ser providos de barreira sanitária completa, com lava botas eficiente, do tipo rolo automático ou não, e pia para higienização de mãos com acionamento não manual, dotados de sabonete líquido inodoro, papel toalha não reciclado e lixeira acionada a pedal.

Art. 40 Dispor de rede coletora de efluentes, com dispositivo que evite o refluxo e odores, a entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

Art. 41 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Art. 42 Dispor, de suficiente pé-direito de acordo com a legislação vigente nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e operacionalização das atividades pretendidas, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma a impedir a contaminação da carcaça.

Art. 43 Dispor de currais, pocilgas ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda, ser provido de bebedouros para utilização dos animais, ponto de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações.

Art. 44 Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, toaleta 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.

Art. 45 Dispor de telas milimétricas em todas as janelas e dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior da indústria, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores. É imprescindível, igualmente, que o estabelecimento tenha controle integrado de pragas e roedores.

Art. 46 Dispor de depósito independente da área industrial, para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 47 Dispor de câmaras frigoríficas em tamanho compatível com a produção diária pretendida, quando for o caso, com visor digital de temperatura.

Parágrafo único. Poderá ser aceito, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, o uso de equipamentos estilo balcão frigorífico e/ou contêiner, para produtos prontos, desde que possua visor digital de temperatura.

Art. 48 Dispor de dependência, quando necessário, para uso exclusivo do serviço de inspeção municipal.

Art. 49 As demais exigências estruturais serão normatizadas através de dispositivos legais complementares a este Regulamento, de forma diferenciada e específica em face da classificação do estabelecimento.

Parágrafo único. Poderão ser utilizadas as Normas Técnicas estaduais, ou ainda federais, no que for aplicável à realidade do Município, enquanto não houver normatização municipal própria.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara CAPÍTULO VI

DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 50 Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a observar e cumprir todas as exigências contidas no presente Decreto e demais legislações pertinentes ao Serviço de Inspeção Municipal e à inspeção sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º No que se refere a ovos e derivados cumprir o disposto nos arts. 218 ao 232 do Regulamento de Inspeção Industrial de produtos de origem Animal - RIISPOA - Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

§ 2º No que se refere a leites e derivados cumprir o disposto nos arts. 233 ao 263 do RIISPOA - Decreto Federal nº 9.013, de 2017 e suas alterações.

§ 3º No que se refere aos produtos de mel e seus derivados cumprir o disposto nos arts. 264 ao 267 do RIISPOA - Decreto Federal nº 9.013, de 2017 e suas alterações.

Art. 51 Fornecer ao Serviço de Inspeção Municipal, mensalmente, até o 5º dia útil do mês subsequente, os mapas de produção. Bem como notas de matérias primas.

Art. 52 Fornecer armários, mesas, arquivos, livros, material de escritório e outro material que se julgue necessário às dependências do Serviço de Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo.

Art. 53 Fornecer substâncias apropriadas para carimbagem de carcaças, bem como substâncias apropriadas para a inutilização de produtos condenados.

Art. 54 Manter atualizado o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos.

Art. 55 Manter um responsável técnico habilitado vinculado ao estabelecimento enquanto houver atividade.

Art. 56 A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação - BPF`s, observando o disposto na Portaria nº 368, de 8 de setembro de 1997 do MAPA e demais disposições pertinentes ou outras que vierem a substituí-las.

Parágrafo único. Todas as empresas deverão ter um Programa de BPF`s escrito e implantado, com registros íntegros e à disposição do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 57 Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária ante e post mortem e abatidos mediante processo humanitário, respeitando



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

o fixado na Instrução Normativa no 3, de 17 de janeiro de 2000 do MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 58 Os estabelecimentos de leite e derivados deverão cumprir, no que for aplicável, o fixado na Instrução Normativa no 62, de 30 de dezembro de 2011 do MAPA, ou outra que vier a substituí-la, além do disposto nos arts. 233 ao 263 do RIISPOA - Decreto Federal nº 9.013, de 2017 e suas alterações.

Art. 59 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO VII

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DE PESSOAL

Art. 60 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene e conservação, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

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

§ 2º Os produtos utilizados na higienização e sanitização deverão ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 61 Lavar e sanitizar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados nos estabelecimentos.

Art. 62 Diferenciar os equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 63 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 64 O pessoal que trabalha com produtos comestíveis fará uso de uniforme completo de cor branca, mantidos em perfeito estado de conservação e higiene e deverão ser guardados em local próprio.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Art. 65 É proibido fazer refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 66 Far-se-á todas as vezes que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 67 Lavar e sanitizar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 68 Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 69 Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 70 É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. Tolera-se o uso de madeira em prateleiras para a maturação de queijos desde que mantidas convenientemente limpas e em boas condições de conservação.

Art. 71 A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro.

Parágrafo único. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade na indústria será ela imediatamente afastada do trabalho.

Art. 72 Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

§ 1º De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

§ 2º Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser diferenciados ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 73 Não é permitida a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como residência.

Art. 74 Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo responsável do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 75 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Art. 76 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 77 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e o estabelecimento estar em dia com o programa de controle médico de saúde ocupacional.

Art. 78 É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir, ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 79 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza, conforme legislação específica do MAPA.

CAPÍTULO VIII

DA INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM E DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 80 A inspeção ante e post mortem obedecerá, no que couberem, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal no Decreto Federal nº 9.013, de 2017 e alterações.

Art. 81 Cumprir, no que se refere à inspeção ante e post mortem o disposto nos arts. 84 ao 217 do RIISPOA, Decreto Federal nº 9.013, de 2017.

Art. 82 Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos arts. 105 ao 111 do RIISPOA, Decreto Federal nº 9.013, de 2017.

CAPÍTULO IX

DA CARIMBAGEM, EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 83 As matérias-primas e produtos de origem animal que entrarem em indústria e/ou no comércio de Pejuçara, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal com adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar - SUSAF ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes, tendo assim livre trânsito.

Art. 84 Os produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações da inspeção municipal.

Parágrafo único. A rotulagem e os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor através dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, bem como ao Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, normativas, leis e demais dispositivos legais de órgãos regulamentares.

Art. 85 As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento dos produtos, rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação, serão encaminhadas ao Serviço de Inspeção Municipal, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de registro de produtos e rótulos, devidamente preenchido e assinado em 2 (duas) vias;

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

Art. 86 As informações mínimas obrigatórias para constar na rotulagem dos produtos em geral são:

I - razão social ou nome da firma;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

- II - endereço completo do estabelecimento;
- III - CNPJ/CPF e Inscrição Estadual;
- IV - CRMV da indústria;
- V - telefone para contato;
- VI - classificação do estabelecimento;
- VII - a frase "Registrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária - SIM sob o nº ____/____" sendo o no do produto/no de registro no SIM;
- VIII - A especificação "Indústria Brasileira";
- IX - a informação "Não contém glúten";
- X - as informações aos alérgicos, conforme Resolução ANVISA no 26, de 2 de julho de 2015 ou outra que por ventura vier a substituí-la;
- XI - nome do produto em caracteres destacados;
- XII - marca comercial do produto;
- XIII - lista de ingredientes/composição;
- XIV - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- XV - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;
- XVI - tabela e/ou informação nutricional elaborado por profissional habilitado;
- XVII - indicação da forma e temperatura de conservação;
- XVIII - data de fabricação e respectivo prazo de validade, com indicação do lote, quando houver;
- XIX - carimbo oficial da inspeção municipal;
- XX - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;
- XXI - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;
- XXII - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;
- XXIII - carimbo do SUSAF e Sabor Gaúcho, quando for o caso;
- XXIV - Outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 87 Em todos os rótulos, obrigatoriamente, constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro, quando for o caso.

Art. 88 A data de fabricação e a respectiva validade serão declaradas detalhando dia, mês e ano, podendo esse ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 89 No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do Serviço de Inspeção Municipal, ao qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 90 Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal de Pejuçara, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, obedecerão às seguintes especificações:

I - Modelo 1:

Forma: circular;

Dimensões: 2,0cm (dois centímetros) de diâmetro;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa e acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO" e acompanhando a curva inferior "PEJUÇARA-RS", todos em letras maiúsculas.

Uso: rótulos, embalagens, selos, etiquetas ou similares, de carnes e derivados, leite e derivados, ovos, mel, pescado e outros em apresentação de até 1 Kg.

II - Modelo 2:

Forma: circular;

Dimensões: 4,0cm (quatro centímetros) de diâmetro;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa e acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO " e acompanhando a curva inferior "PEJUÇARA-RS", todos em letras maiúsculas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Uso: etiquetas-lacre, individuais e invioláveis de carcaças de bovinos, suínos e ovinos. E rótulos, embalagens, selos, etiquetas ou similares, de carnes e derivados, leite e derivados, ovos, mel, pescado e outros em apresentação a partir de 1 Kg.

III - Modelo 3:

Forma: circular;

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

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla S.I.M seguido do número de registro da empresa e acompanhando a curva superior os dizeres "SECRETARIA DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO " e acompanhando a curva inferior "PEJUÇARA-RS", todos em letras maiúsculas.

Uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas.

CAPÍTULO X

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 91 A periodicidade e o tipo de análises laboratoriais dos produtos, água e outros a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos através de normas complementares, observando a legislação em vigor.

CAPÍTULO XI

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 92 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o Serviço de Inspeção Municipal constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES

Art. 93 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

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

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

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

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

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

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

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

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

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

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Pejuçara ou que não seja registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Federal ou nos Serviços de Inspeção Estaduais ou ainda constantes no cadastro do SUSAF ou SISBI;

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

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

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

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

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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

XXI - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

XXIII - expedir para o comércio estadual produtos apenas com o registro no SIM sem equivalência ao SUSAF ou SISBI;

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

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

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

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

XXX - fraudar documentos oficiais;

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

Art. 94 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - se apresentem alterados;

II - se apresentem fraudados;

III - se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

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

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 95 Além dos casos previstos no art. 94, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 96 Além dos casos previstos no art. 94, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pela legislação vigente;
- VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 97 Além dos casos previstos no art. 94, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 98 Além dos casos previstos no art.94, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 99 Além dos casos previstos nos arts. 94 e art. 98, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda às especificações previstas em normas complementares; ou

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 100 Além dos casos previstos no art. 94, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 101 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

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, não atendendo 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 de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal; ou

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 102 O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável baseando-se em legislação vigente.

Art. 103 Nos casos previstos no art. 93, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XIII

DAS PENALIDADES

Art. 104 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 105 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as sanções previstas no art. 2º da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 106 Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o artigo anterior, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou
- VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes, além das dispostas no §1º do art. 2º da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989:

- I - o infrator ser reincidente;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 107 As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro cabe ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Art. 108 Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 109 Para fins de aplicação das sanções de que trata este Decreto, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública ou que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei no 7.889, de 1989.

Art. 110 Para fins de aplicação das sanções de que trata este Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Serviço de Inspeção Municipal dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Garibaldi, nos Serviços de Inspeção Estadual ou Federal ou que não conste no cadastro geral do SISBI ou SUSAF; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 111 Para fins de aplicação das sanções de que trata este Decreto, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor da Secretaria de Agricultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico de Pejuçara, no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor da Secretaria de Agricultura Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico de Pejuçara;

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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

Art. 112 Para fins de aplicação das sanções de que trata este Decreto, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 113 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas neste Decreto.

Art. 114 Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 115 As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 113; ou

III - não levantamento da interdição ou da suspensão do estabelecimento após decorridos doze meses.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

CAPÍTULO XIV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 116 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo ou de sindicância devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 117 O auto de infração será lavrado por médico veterinário lotado no Serviço de Inspeção Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do Serviço de Inspeção Municipal caso necessário.

Art. 118 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 119 O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 120 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.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração com assinatura de testemunhas.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 121 A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada no protocolo na prefeitura municipal direcionado ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de quinze dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 122 Após encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal que deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 123 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

processo administrativo ao Secretário Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 124 A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 125 O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 126 Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 127 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 128 Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, quando em serviço de 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 registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 129 O Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico de Pejuçara poderá expedir instruções normativas com finalidade de orientar os servidores quanto à observância de normas e procedimentos citados neste Decreto.

Art. 130 Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no Serviço de Inspeção Federal - SIF, Serviço de Inspeção Estadual - CISPOA e Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Prefeitura Municipal de Pejuçara

Art. 131 O Serviço de Inspeção Municipal utiliza-se de manual de rotinas de inspeção próprio com base neste Decreto e instruções normativas posteriores, com finalidade de padronizar e orientar os trabalhos da fiscalização.

Art. 132 O Serviço de Inspeção Municipal, havendo necessidade, poderá adequar bem como criar novos formulários nos moldes dos anexos deste Decreto.

Art. 133 O presente Decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado sempre que se julgar necessário.

Art. 134 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 135 Fica revogado o Decreto Executivo nº 531, de 08 de setembro de 1997.

Art. 136 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL, em 19 de julho de 2021.

FLAVIANA BRANDEMBURG BASSO
Prefeita Municipal

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE.

FRANCIELI GELATTI BASSO
Secretária Municipal de Administração