

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



DECRETO MUNICIPAL Nº 030/2026, DE 27 DE MARÇO DE 2026.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.699 de 05/02/2026 que "Institui o serviço de Inspeção Municipal – SIM, revoga as Leis Municipais nº 2.107/2017 e Lei 2.361/2021 e dá outras providências".

RAFAEL KOCHENBORGER, Prefeito Municipal de Coqueiros do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe foram conferidas pela Lei Orgânica do Município de Coqueiros do Sul RS, e observando as disposições da Lei Municipal Nº 2.699/2026, baixa o seguinte

DECRETO:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º O presente regulamento institui as normas que regulam os Serviços de Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal que trata a Lei Municipal nº 2.699 de 05/02/2026, em todo Município de Coqueiros do Sul /RS.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA, de competência da Prefeitura Municipal Coqueiros do Sul, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e da Lei Municipal nº 2.699 de 05/02/2026, será executado pelo SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Inspeção Veterinária.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Coqueiros do Sul, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 3º A competência para realizar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e de aplicar as sanções, inclusive multas, de que trata este decreto e das leis indicadas no Art. 1º deste Decreto, é privativa competência de servidor responsável pelo SIM, devidamente nomeado por portaria, em exercício, vinculado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Inspeção Veterinária, detentores de graduação de Médico Veterinário.

§ 1º O cargo do coordenador do SIM será exercido exclusivamente por Médico Veterinário.

§ 2º Para execução de suas atividades, os técnicos do SIM poderão conduzir veículos oficiais.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio das autoridades policiais no caso de risco a sua integridade física, de impedimento ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

§ 4º Será realizada obrigatoriamente a contratação emergencial de Médico Veterinário em caso de afastamento, atestado médico superior a 15 (quinze) dias e também em casos de emergência sanitária.

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública, abastecimento da população e a legislação vigente.

Parágrafo único: Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal –SIM, fazer cumprir estas normas, também outras que possam ser implantadas, desde que, por meios de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos a que se refere o Artigo 2º deste Decreto.

Art. 5º A Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Inspeção Veterinária, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, fiscais agropecuários da Inspeção Veterinária do Estado, fiscais fazendários e tributários municipais, podendo para tanto, requisitar força policial sempre que se julgar necessário.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

II - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 7º O funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, processe ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação prévia dos projetos.

§ 1º O SIM pode estabelecer parceria com os setores de vigilância sanitária, setor de engenharia, serviços de nutricionista para a fiscalização de estabelecimento, fluxograma, circulação, rotulagem, formulações de produtos de origem animal;

§ 2º Estabelecimentos ou empreendimentos, inclusive os da agricultura familiar, que já possuam registro no SIM, com estrutura implantada, deverão encaminhar projetos de regularização, onde o SIM poderá estabelecer condicionantes relativos as instalações, distanciamento de vias públicas, condições de acesso dos produtos e colaboradores, tratamentos de águas residuais,

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



banheiros e vestiários, estabelecidos em normas técnicas próprias para a respectiva atividade, desde que, garantidas as condições de sanidade, higiene e qualidade de produtos.

§ 3º Os estabelecimentos ou empreendimento da agricultura familiar ou equivalentes com até 5 (cinco) colaboradores poderão ser licenciadas com banheiros e vestiários unissex.

Art. 8º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento. A frequência das inspeções periódicas poderá ser alterada a qualquer momento por Ordem de Serviço ou Norma Técnica, emitida pelo SIM.

Parágrafo Único. A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizam operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais.

Art. 9º Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier em sua substituição, no que for omissivo ou diferente nesse regulamento.

Art. 10 Os estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como seus respectivos responsáveis técnicos estão obrigados a:

I - Observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações, normas técnicas e legislações complementares;

II - Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - Fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto a repartição arrecadadora;

IV - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - Avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

VI - Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



VII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;

VIII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza; desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

X - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XI - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

XIV - fornecer dados referentes a produção mensal da empresa;

XVI- apresentar Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) de boas práticas de fabricação;

XVII- apresentar Responsável Técnico-RT o qual deverá ser responsável, habilitado e que responda legalmente pelo estabelecimento junto ao SIM em tempo integral, bem como a apresentação da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica dentro da validade;

XVIII- cabe ao responsável técnico apresentar certificado de capacitação em Boas práticas de fabricação de alimentos.

§ 1º O pessoal disponibilizado pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM.

§ 2º Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, os arquivos, os rótulos, o título de registro, os carimbos oficiais de inspeção, serão recolhidos.

§ 3º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

§ 4º É vedado o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal no território do município, sem o competente registro SIM, sob pena de autuação, embargo, apreensão e inutilização.

§ 5º As indústrias e agroindústrias deverão obrigatoriamente possuir responsável técnico com formação superior preferencialmente em medicina veterinária, devidamente identificado perante o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Coqueiros do Sul – SIM, com apresentação da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica emitida pelo conselho, com renovação anual.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I – de carnes e derivados;
- II – de leite e derivados;
- III – de pescados e derivados;
- IV – de ovos e derivados;
- V – de produtos de abelhas e derivados;

§ 1º Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizado com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário a inclusão no Programa Estadual de Agricultura Familiar– PEAFF ou outro programa que vier a substituí-lo, podendo receber estes estabelecimentos, a juízo do SIM, tratamento diferenciado.

§ 2º Além desse regulamento, outros poderão vir por força deste artigo, cujos detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no município.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 13 Os estabelecimentos de pescados e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, industrialização e à expedição de pescado e de produtos de pescado.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 14 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 1º. Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento,



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



(54) 3329-7700/7701



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados de produção própria ou de terceiros.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º. 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.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - fábrica de laticínios;

III – micro queijaria;

§ 1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 3º Entende-se por micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, cujo volume de processamento não poderá ser superior a 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 16 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

ENTREPOSTO, FÁBRICA E/OU FATIAMENTO EM SUPERMERCADOS E SIMILARES

Art. 17 Entende-se por entreposto, fábrica e/ou fatiamento em supermercados e similares o estabelecimento destinado a recepção, à manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de carnes e produtos cárneos, que podem realizar a industrialização de produtos comestíveis.

TÍTULO III

DO REGISTRO, REFORMAS, CANCELAMENTOS, TRANSFERÊNCIAS E IMPLANTAÇÃO

CAPÍTULO I

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 18 Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, obrigam-se obter registro ao SIM:

a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para venda ao consumidor;

b) Nas granjas leiteiras, nas fábricas de laticínios e nas queijarias;



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



c) Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, fabriquem, beneficiem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

Art. 19 Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro que:

§ 1º Obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo SIM.

§ 2º. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos com os dizeres "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM DE COQUEIROS DO SUL SOB Nº XXX/XXX".

§ 3º. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo *Título de Registro*, no qual constará o nome da EMPRESA, CPF ou CNPJ, localização do estabelecimento, classificação, data de concessão do primeiro alvará, data da atualização, validade e outros elementos julgados necessários.

Art. 20 Para o registro de Estabelecimentos junto ao SIM o estabelecimento deverá encaminhar ao SIM, os seguintes documentos:

I. Requerimento dirigido ao Coordenador SIM – Serviço de Inspeção Municipal, no qual solicita Análise do Projeto e Inspeção do terreno para localização do empreendimento;

II. Memorial econômico-sanitário;

III. Projeto e Memorial descritivos das obras civis;

IV. Cópia da ART ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;

V. Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo SIM);

VI. Plantas de situação e localização;

VII. Planta baixa com identificação e área das dependências;

VIII. Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação;

IX. Fluxograma de produção;

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

XI. Licenciamento Ambiental Vigente ou Dispensa quando aplicável;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



XII. Indicação do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento, juntamente com a ficha emitida pelo conselho, obrigatoriedade de renovação e entrega anual;

XIII. Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria de Consolidação nº 888 de 04 maio de 2021 do Ministério da Saúde, ou a que vier a substituí-la, contemplando no mínimo os padrões básicos de coliformes totais, Escherichia coli, cor, turbidez, cloro residual livre e pH ou suas alterações;

XVII. Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do Representante Legal da empresa e do responsável técnico;

XIX. Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo) subscrito pelo responsável técnico do estabelecimento;

§ 1º. O Manual de Boas Práticas de Fabricação de que trata o inciso XVIII deste artigo, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), podendo ser acrescentados mais pops se se fizer necessário:

I- Água de abastecimento;

II- Limpeza do reservatório de água;

III- Controle de pragas;

IV- Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);

V- Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;

VI- Controle de temperaturas;

VII- Abate humanitário (para abatedouro-frigorífico);

VIII- Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;

IX- Acesso de visitantes;

X- Sistema de rastreabilidade;

§ 2º Para estabelecimentos que desejarem adesão ao SUSAF ou SISBI-POA, será necessária a implantação dos seguintes programas de autocontrole:

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

II - água de abastecimento;

III - controle integrado de pragas;



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



- IV - programa de higiene industrial e operacional;
- V - higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- VI - procedimentos sanitários operacionais;
- VII - controle da matéria-prima;
- VIII - controle de temperaturas;
- IX - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- X - análises laboratoriais;
- XI - controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- XII - rastreabilidade e recolhimento;
- XIII - bem-estar animal;
- XIV - identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

§ 3º Os incisos XIII e XIV do parágrafo anterior são necessários em estabelecimentos de inspeção permanente.

Art. 21 Apresentados ao SIM os documentos exigidos para registro, os mesmos serão protocolados e analisados, junto a realização de vistoria do estabelecimento pelo Coordenador do SIM, que emitirá um parecer técnico de aprovação para registro.

Parágrafo Único. Durante o processo de análise de documentos para Registro, o SIM poderá solicitar diligências e realizar novas vistorias.

Art. 22 Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, deverá atender as suas exigências, em prazos compatíveis fixados através de notificação do SIM.

CAPÍTULO II

DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 23 As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas e aprovadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos:

I – reformas, ampliações e/ou alterações tanto para as que modifiquem quanto que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



- a) Requerimento dirigido ao SIM, solicitando a Análise do Projeto;
- b) Cronograma de execução das obras;
- c) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área;
- d) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

§ 1º. Durante a análise dos projetos, o SIM poderá solicitar diligências e realizar vistorias, apresentação de novas plantas em escalas diferentes que facilitem a interpretação do projeto.

§ 2º. A apresentação incompleta da documentação e o não atendimento das diligências poderá acarretar na reprovação dos projetos.

Art. 24 Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização para o início das atividades.

I – nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II – as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação, realizada pelo SIM.

Art. 25 O Serviços de Inspeção Municipal (SIM) poderá, após a vistoria exigir adequações e diligências, fixando prazo para atendimento.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM. instalar assim que possível a inspeção no estabelecimento.

Art. 26 O Registro Definitivo no SIM somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF-RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir as condicionantes impostas, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos.

CAPÍTULO III

ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, INTERRUÇÃO E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 27 A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, encaminhados ao Coordenador do SIM, instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Coordenador do SIM;



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III - Contrato Social da empresa sucessora, registrado na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Sul. No caso de Produtor Rural, a inscrição correspondente na SEFAZ/RS;

IV - Anexação do Título de Registro da empresa/ agroindústria antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

V - Parecer elaborado pelo responsável Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VI - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, até que seja providenciada rotulagem da atual e sob estrito controle e fiscalização local.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos através do responsável técnico, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Art. 28 Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência por escrito, de responsabilidade do registro para a nova empresa e ou agroindústria.

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

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

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

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumpridas as exigências legais.

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



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 29 Toda e qualquer interrupção de atividade, independente do período, deverão ser comunicadas ao SIM de forma documental bem como a retomada da mesma. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 06 (seis) meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 30 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por um período maior do que 30 (trinta) dias, somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 31 Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I - Localização preferencialmente em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para o perímetro urbano da cidade ou distritos;

II - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

III - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV - Facilidade de acesso;

V - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;

VI - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII - Facilidade na delimitação da área.

§ 1º A construção e implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

§ 2º A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas pavimentadas com asfalto ou calçamento no mínimo cinco (5) metros, vias públicas rurais não pavimentadas (terra) a distância mínima será de quinze (15) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

§ 3º Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias ou ruas.

§ 4º Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM e que



PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



seja utilizada somente para este fim em tempo integral, sendo vedada qualquer construção que não possibilite fluxo adequado de produção e compatível com as atividades realizadas.

Art. 32 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias (a cloração de água deverá ser específica para a atividade).

§ 1º. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§ 2º. Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§ 3º. A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 33 As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:

I - Localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 05 (cinco) metros em vias pavimentadas e 15 (quinze) metros em vias sem pavimentação e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - Ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com área compatível com o volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III - Possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV - Possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, boa aeração e luminosidade;

V - Possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - Possuir piso impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir facilmente limpeza e higienização;

VII - Possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso, com distância mínima do chão de 0,50 (cinquenta) centímetros;

VIII - Dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - Dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

X - Dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;

XI - Dispor nas dependências do estabelecimento de pias, sanitizantes e higienizadores, quando for o caso, em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

XII - Dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo SIM;

XIII - Dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do SIM;

XIV - Dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XV - Dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVI - Dispor de fonte de energia elétrica compatível com a necessidade do estabelecimento;

XVII - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

XVIII - dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

XIX - Dispor de equipamentos para medição de temperatura do ambiente e da matéria-prima, câmaras de refrigeração e sala de manipulação, em todas as fases da produção até a expedição;

XX - Dispor de equipamento para medição da cloração de água.

§ 1º Não será aceita a presença de madeira ou materiais oxidados (ferrugem) em equipamentos ou nas instalações onde são recebidos, manipulados, preparados, embalados ou armazenados produtos utilizados na alimentação humana.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



§ 2º Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento à pedal.

§ 3º Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

TÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 34 A inspeção industrial e sanitária de que trata este Decreto será realizada preconizando o disposto no Título V do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35 Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Coqueiros do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

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

§ 3º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite *in natura* para beneficiamento em fábrica de laticínios deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

Art. 36 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Coqueiros do Sul, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, ou ainda, estadual ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

§ 1º As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica.

§ 2º A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM, conforme Norma Técnica específica.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



CAPÍTULO II

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 37 Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" conforme o Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 38 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam 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 e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1º Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com o §2º do art. 22 deste Decreto.

§ 2º O proprietário do estabelecimento bem como seu respectivo responsável técnico responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 39 Os produtores/ industrializadores e seus respectivos responsáveis técnicos serão convocados pelo SIM a participar de reunião de apresentação do Decreto e Normas Técnicas.

Parágrafo Único. As reuniões serão registradas em ata do SIM fornecendo-se cópia aos participantes, não podendo a falta de participação na reunião ser alegada como desconhecimento de normas e instruções.

Art. 40 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 41 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. 42 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF.

§ 1º Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do SIM para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 2º Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.

Art. 43 A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 44 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio no estabelecimento.

Art. 45 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 ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao SIM.

Art. 46 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. 47 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.

Art. 48 Câmara frigorífica antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 49 Câmara frigorífica antecâmara e túnel de congelamento deverão ter separação física do fundo com os produtos, seja por paletes ou caixas plásticas, sendo proibido o uso de materiais que não sejam de material liso, impermeável e de fácil higienização.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 50 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios não sendo permitido o reuso de embalagens plásticas, tais como "pet's".

Art. 51 Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, com identificações claras indicando: "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" e ainda, preferencialmente com colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 52 Os abatedouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais domésticos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo SIM.

Art. 53 Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 54 O Estabelecimento, instalações e equipamentos deverão serem lavadas e desinfetadas, todas as vezes que o SIM julgar necessário.

Art. 55 O estabelecimento deve inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 56 Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 57 Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de processamento, matança e seus anexos bem como na expedição.

Art. 58 Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.

Parágrafo Único. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM, registro atualizado dos visitantes.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF

Art. 59 O SIM fica responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA N.º 368/97 e portaria SEAP 406 DE 18/11/2015, bem como as que vierem a complementá-las ou substituí-las.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 60 A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

§ 1º Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§ 2º O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível em forma de cópia para o Serviço de Inspeção Municipal, sendo de responsabilidade do Responsável Técnico do estabelecimento elaborar e manter atualizado o Manual de BPF.

CAPÍTULO V

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 61 Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

I - Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

II - Entende-se por “embalagem secundária” o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 62 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 63 Recipientes e embalagens anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 64 Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 65 Os produtos elaborados nos estabelecimentos deverão seguir as normas referentes a rotulagem RDC nº 722/2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura e Resoluções RDC nº 359 e 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou as que vierem a substituir.

Art. 66 As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

CAPÍTULO III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 67 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 68 O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão "Secretaria do Meio Ambiente e Inspeção Veterinária" e Coqueiros do Sul /RS, na borda superior externa;

II – a palavra "Inspeccionado", ao centro;

III - as iniciais "SIM.", na borda inferior interna e o número de registro do estabelecimento.

§ 2º As iniciais "SIM." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 69 Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 70 Os carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM seguirão o seguinte padrão:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 2cm x 2cm (dois centímetros por dois centímetros);

b) forma: círculo

c) uso: para carcaças, rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

d) dizeres: "INSPECIONADO" no centro, e a sigla "SIM" seguida do número do número do registro no SIM, nas laterais nome do município Coqueiros do Sul - RS e na outra lateral Secretaria do Meio Ambiente e Inspeção Veterinária.

II- Modelo 2:



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



- a) Dimensões: 3 cm x 2 cm de diâmetro (três centímetros por dois centímetros);
- b) Forma: Retangular;
- c) Dizeres: "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" na borda superior interna, "APROVADO" e ou "REPROVADO" ao centro, seguido da sigla "SIM" e do nome do município "COQUEIROS DO SUL - RS".
- d) uso: Aprovação de Documentos, plantas, rotulagem e outros documentos em geral.

III - Modelo 3:

- a) dimensões: 10 cm x 10 cm (dez centímetros por dez centímetros);
- b) forma: Losango
- c) dizeres: "INSPECIONADO" no centro, abaixo a sigla "SIM" seguida do número do SIM, nas laterais nome do município COQUEIROS DO SUL- RS e na outra lateral Secretaria do Meio Ambiente e Inspeção Veterinária.
- d) uso: para carcaças de bovinos, em condições de consumo *in natura*, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

IV - modelo 4:

- a) dimensões: 4cm x 7cm (quatro centímetros por sete centímetros);
- b) Forma: Retangular;
- c) Dizeres: "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" na borda superior interna, "CONDENADO" ao centro, seguido da sigla "SIM" e do nome do município "COQUEIROS DO SUL - RS".
- d) uso: para carcaças ou partes de bovinos, "IMPROPRIAS" para o consumo, aplicado sobre as carcaças ou sobre as partes a serem condenadas das carcaças;

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 71 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 72 Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 73 Não é permitida a fabricação de produtos sem o registro no SIM.

§ 1º O registro de rótulos seguirá formulário específico do SIM.

§ 2º O SIM terá prazo de 30 dias, após o recebimento, para avaliação e resposta acerca da aprovação dos rótulos.

TÍTULO V

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 74 A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

I - Recursos humanos: médicos veterinários concursados, empresas contratadas e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do serviço, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - Estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção;

III - Sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados gráficos e número de abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;



IV - Infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

Parágrafo Único. Os técnicos do SIM deverão participar de treinamentos anuais, capacitações, participações em seminários e fóruns relacionados com os objetivos deste Regulamento.

TÍTULO VI

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO.

Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000

 gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br
 www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!

 (54) 3329-7700/7701
CNPJ: 94.703.980/0001-32



PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 75 As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: Incluem-se entre as infrações 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 referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

V - Desatualização documental no órgão de inspeção sanitária oficial e não cumprimentos de prazos determinados pelo SIM;

VI - Não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberadas pelo SIM.;

VII- descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento;

VIII- também se enquadram como infrações quaisquer outras transgressões a outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Art. 76 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, todas as pessoas físicas ou jurídicas que sejam registradas no SIM ou não:

I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Parágrafo único: A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Art. 77 Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa e/ou cumulativamente com as penalidades de:

- I – Advertência, quando o infrator não for reincidente e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II – Multa, $\frac{1}{2}$ (meia) URM (Unidade de Referência Municipal) até 8 (oito) URM (Unidade de Referência Municipal), nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III – Apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV - Apreensão de equipamento e/ou utensílio;
- V - Perda do produto, equipamento e utensílio;
- VI - Inutilização do produto;
- VII - Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VIII - Suspensão de fabricação de produto;
- IX – Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;
- X - 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;
- XI- Cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 1º 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 as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§ 2º A interdição de que tratam os incisos VII e X deste artigo, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

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



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



§ 4º A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator.

Art. 78 A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, que serão fixados na corrente moeda, ou seja, em reais e, será reajustada anualmente por decreto do Executivo Municipal conforme Unidade de referência Municipal (URM), tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

I - Infrações leves: de ½(meia) a 1 (uma) URM (Unidade de Referência Municipal);

II - Infrações graves: de 1 (uma) a 4 (quatro) URM (Unidade de Referência Municipal);

III - Infrações gravíssimas: de 4 (quatro) a 7 (sete) URM (Unidade de Referência Municipal);

Parágrafo Único. Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa poderá ser dobrado a cada reincidência.

Art. 79 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. 80 As penalidades por infração ao disposto neste Decreto serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

§ 1º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização, devendo os mesmos serem apresentados ao fiscal do SIM e/ou Secretário Municipal do Meio Ambiente e Inspeção Veterinária para inutilização pelo próprio estabelecimento.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

Art. 81 Constituem infrações sanitárias 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 esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica e prévia aprovação;



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



- 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** - Desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- VIII** - Desobedecer ou não observar 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;
- IX** - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- X** - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XI** - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XII** - Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, notificações fiscalizações, autuações ou intimações;
- XIII** - 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;
- XIV** - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção Oficial e quando for o caso, devidamente habilitado através de Sistemas de Equivalência no comércio no município;
- XV** - Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- XVI** - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no 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-



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



(54) 3329-7700/7701



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

XIX - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XXII - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIV - Embaraçar a ação de servidor do 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 - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXIX - Fraudar documentos oficiais; e

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

XXXI – Transportar produtos de origem animal com temperatura em desacordo com a legislação vigente.

Art. 82 As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves: em que for verificada alguma circunstância atenuante;

II - Graves: em que for verificada alguma circunstância agravante;

III - Gravíssimas: em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 83 Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



- I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 84 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 e imediatamente após o fato, procurar diminuir ou reparar as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- 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.

Art. 85 São consideradas circunstâncias agravantes:

- I – o infrator ser reincidente;
- 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; ou
- VII - o infrator ter agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 86 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 87 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, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV – Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - Conttenham 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;
- VII - Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- IX - Conttenham 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, quando este não for próprio do processo de embalagem;
- 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



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



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. 88 Além dos casos previstos no art. 87, 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 bem como o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e em normas complementares;

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

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

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, bem como os que estiverem com temperaturas de conservação inadequadas.

Art. 89 Além dos casos previstos no art. 87, 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal; ou

VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 90 Além dos casos previstos no art. 87, 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;



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



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. 91 Além dos casos previstos no art. 87 considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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. 92 Além dos casos previstos nos art. 87 e art. 91, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - Não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e IN/MAPA 76 de 26/11/2018, IN/MAPA 77 de 26/11/2018, IN/MAPA 58, de 06/11/2019 ou outra que vier a substituí-las, e em normas complementares; ou

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

Art. 93 Além dos casos previstos no art. 87, 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.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 94 Nos casos previstos nos artigos 87 a 93, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante autorização do SIM.

Art. 95 Além dos casos específicos previstos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações – ½ (meia) a 3 (três) URM (Unidade de Referência Municipal):

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

II - Fraude – multa no valor de 3 (três) a 6 (seis) URM (Unidade de referência municipal):

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

III- Falsificações – multa no valor de 6(seis) a 10(dez) URM (Unidade de Referência Municipal):

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



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



c) produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente;

CAPÍTULO II

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 96 O Processo Administrativo Sanitário - PAS terá início com a lavratura do auto de infração que será lavrado, preferencialmente, no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária, ou na sede do órgão competente.

§ 1º. O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou Coordenador do SIM, pelo proprietário do estabelecimento ou representante do estabelecimento, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

§ 2º. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, para ciência do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 97 A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias: a primeira será remetida ao arquivo do SIM, a segunda entregue ao infrator.

Art. 98 O infrator poderá protocolar defesa por escrito até 10 (dez) dias úteis após a lavratura do auto de infração e a cientificação do autuado junto ao SIM - Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A decisão relativa à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Secretário da pasta e, em segunda e última instância, ao Conselho Municipal de Meio Ambiente.

§ 2º Em caso de não haver Secretário da pasta para julgar a primeira instância, caberá decisão dessa ao Gerente Municipal de Governo.

§ 3º O infrator poderá protocolar junto ao SIM recurso da decisão da primeira instância por escrito em até 10 (dez) dias úteis após a ciência da decisão administrativa.

§ 4º Após o julgamento em segunda e última instância e o infrator notificado da decisão esgotando-se os processos de recursos.

Art. 99 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no SIM.

Art. 100 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente lavrado auto de infração pelo mesmo motivo.

Art. 101 O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo exibir o comprovante de recolhimento junto ao SIM.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



§ 1º O prazo fixado pelo "caput" do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena.

§ 2º Caso o vencimento da multa seja em dia não útil, o mesmo passará para o primeiro dia útil subsequente.

§ 3º 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.

§ 4º As multas não recolhidas no prazo de que trata o parágrafo anterior serão atualizadas monetariamente nos mesmos índices do URM (Unidade de Referência Municipal) divulgados através de decreto municipal anualmente ou outro que vier em sua substituição, multa de mora de 10 % (dez por cento) e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês calendário ou fração, calculados sobre os valores corrigidos.

Art. 102 Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la.

Art. 103 Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento:

§ 1º O "Termo de Compromisso" constitui título executivo extrajudicial e poderá ser celebrado nas hipóteses de:

I – Suspensão de 50 % (cinquenta por cento) do valor da multa mediante o compromisso de executar as condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM;

II – Regularização do empreendimento, fixando-se condições, prazos e penalidades para o descumprimento;

III - Aprimorar as boas práticas de fabricação;

§ 2º O Termo de Compromisso deverá conter descrição precisa das obrigações, dos prazos e das penalidades que incidirão na hipótese de inadimplência das obrigações assumidas perante o SIM.

I - A decisão sobre o pedido de suspensão ou de conversão da multa e a celebração do Termo de Compromisso é discricionária, podendo a Administração Pública, em decisão motivada, deferir ou indeferir o pedido.

II - A celebração do Termo de Compromisso não põe fim ao procedimento administrativo, devendo a autoridade competente fiscalizar, monitorar e avaliar se as obrigações assumidas estão sendo cumpridas nos prazos estabelecidos.

III - O Termo de Compromisso terá efeitos na esfera civil e administrativa.

IV - O descumprimento do Termo de Compromisso implica, na esfera administrativa, a cobrança do valor integral da multa, independente da esfera civil, que ensejará a imediata execução judicial das obrigações assumidas.

Art. 104 O termo de notificação conforme modelo anexo no decreto será entregue quando for encontrada alguma não conformidade, ficando uma via para o proprietário do estabelecimento e uma para o SIM.

§ 1º A notificação terá prazo de resposta de 05 (cinco) dias úteis;

§ 2º Em caso de não apresentar manifestação o proprietário ou responsável será autuado;



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-52

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



§ 3º Em caso de não correção da inconformidade encontrada também ocorrerá a lavratura do auto de infração e quando for o caso, incidirá multa ou cassação do registro.

TÍTULO VII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 105 Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, do cronograma de análises físico-químicas, e microbiológica dos produtos de origem animal e microbiológica da água do estabelecimento.

Parágrafo Único: As análises serão realizadas em laboratório credenciado e/ou conveniados com o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 106 As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, fraude e/ou adulteração.

§ 1º Considera-se os padrões legais das legislações vigentes e aquelas que virem a ser aprovadas e os regulamentos de identidade e qualidade dos produtos.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais e/ou solicitará a entrega no serviço de inspeção.

Art. 107 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 ou disponibilizados ao SIM que os encaminhará para laboratório credenciado e/ou conveniado.

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

§ 2º O SIM se julgar necessaríssimo pode solicitar a qualquer momento que o estabelecimento entregue a amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal desde que a mesma tenha sido coletada e identificada com lacre pelo SIM. Neste caso a responsabilidade de armazenamento, conservação e transporte é do estabelecimento.

Art. 108 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pela Secretaria de Meio Ambiente e Inspeção Veterinária em normas complementares.

Art. 109 Os procedimentos de acondicionamento de amostras, manutenção de sua temperatura e custos laboratoriais será de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 110 A frequência de análise de matérias-primas, e/ou produtos de origem animal e/ou toda e qualquer substância que entre em suas elaborações assim como água de abastecimento dos estabelecimentos, será definida em cronograma estabelecido em normas complementares e serão considerados os padrões legais das legislações vigentes e aquelas que virem a ser aprovadas e os regulamentos de identidade e qualidade dos produtos.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-52

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 111 A Frequência de análise de água de abastecimento interno da agroindústria será de quatro análises físico-químicas por ano e quatro análises microbiológicas por ano, que serão realizadas em laboratório credenciado e/ou conveniado.

§ 1º Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise física, química ou microbiológica fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal notificará o estabelecimento, para que corrija a irregularidade prevendo que o estabelecimento apresente um plano de ação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ao serviço de inspeção descrevendo as possíveis causas do problema, bem como as soluções para posterior coleta de nova amostra para repetição das análises.

§ 2º Após o recebimento do plano de ação será coletada nova amostra para a repetição dos testes. Estando os padrões legais conformes se dá continuidade, conforme cronograma de coleta de água do serviço de inspeção. No caso de o resultado ser fora dos padrões legais, poderão ser determinadas medidas cautelares e/ou lavrado auto de infração.

§ 3º Consideram-se como dentro dos padrões a água que estiver de acordo com a PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021 da Ministério da Saúde, e as legislação vigentes e aquelas que vierem a substituir.

Art. 112 A Frequência de análise dos produtos de origem animal dos estabelecimentos se dará mediante 4 (quatro) envios de amostra de cada estabelecimento para análises microbiológicas e físico-químicas, no período de 12 meses.

§ 1º A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser realizado envio de coleta para laboratório sem aviso prévio aos estabelecimentos e quantas vezes julgar necessário de matérias-primas, de produtos de origem animal e/ou toda e qualquer substância que entre em suas elaborações.

§ 3º Os critérios para coleta, para cada envio, serão de no mínimo 1 (um) produto de cada categoria específica, no período de 12 meses, sendo no mínimo 4 (quatro) envios de amostra de produtos de cada estabelecimento.

§ 4º Estabelecimentos que tiverem apenas quatro produtos registrados será realizado no mínimo uma análise microbiológica e físico-química de cada produto durante o ano podendo este número ser ampliado a critério do SIM.

§ 5º Da Tabela de periodicidade de análises:

I - ESTABELECEMENTOS QUE ABRANGEM CARNES E DERIVADOS CÁRNEOS

A) CARNE BOVINA SUÍNA E OUTRAS

1) Primeira categoria - carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigerados ou congelados, embalados a vácuo ou não, miúdo, toucinho e pele.

2) Segunda categoria - carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almondegas, quibes).

3) Terceira categoria - embutidos crus (linguiças frescas).

4) Quarta categoria - produto cárneos maturados, dessecados (presunto crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, jerked beef).

5) Quinta categoria - carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele.

6) Sexta categoria - produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines).

7) Sétima categoria - gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon).

B) CARNES DE AVES

1) Primeira categoria - carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados.



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



- 2) Segunda categoria - produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almondegas, empanados crus de rotissaria, linguiças frescas).
- 3) Terceira categoria - produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados ou refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers).

II - ESTABELECIMENTOS QUE ABRANGEM LEITE E DERIVADOS

A) LEITE E DERIVADOS

- 1) Primeira categoria - leites pasteurizados.
- 2) Segunda categoria - queijos.
- 3) Terceira categoria - produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e mistura lácteas pastosas.
- 4) Quarta categoria - manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, mistura de manteiga com margarina.
- 5) Quinta categoria - produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite concentrados proteicos de leite ou de soro.
- 6) Sexta categoria - doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis.
- 7) Sétima categoria - produtos lácteos fermentados.
- 8) Oitava categoria - pasta ou molho de base láctea pasteurizado, refrigerada, com ou sem adições, temperados ou não, exceto os queijos.
- 9) Nona categoria - sobremesa lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições.
- 10) Décima categoria - Misturas em pó para o preparo de bebidas de base lácteo.

III - ESTABELECIMENTOS QUE ABRANGEM OVOS E DERIVADOS

A) OVOS

- 1) Primeira categoria - ovo inteiro cru (clara e gema).
- 2) Segunda categoria - gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.
- 3) Terceira categoria - ovos em conserva, acidificando, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente.
- 4) Quarta categoria - ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração não comercialmente estéreis.

IV) ESTABELECIMENTOS QUE ABRANGEM MEL E DERIVADOS

A) MEL E DERIVADOS

- 1) Primeira categoria - mel.
- 2) Segunda categoria - derivados de mel.

Art. 113 Com o aparecimento de uma análise fora dos padrões legais, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, notificará o estabelecimento para que corrija a irregularidade prevendo que o estabelecimento apresente um plano de ação no prazo de 5 dias úteis, no serviço de inspeção descrevendo as possíveis causas do problema, bem como as soluções para posterior coleta de nova amostra para repetição das análises.

§ 1º O Plano de ações com as medidas corretivas e preventivas deve descrever ações suficientes para evitar novos desvios levando em consideração o agente causador envolvido.

§ 2º Os produtos que estiverem fora do padrão terão que ser recolhidos através de um plano de "recall" a ser apresentado pela agroindústria para o Serviço de Inspeção Municipal, devendo a



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



(54) 3329-7700/7701



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao serviço de inspeção municipal para destinação

§ 3º A partir da ciência do primeiro laudo em desconformidade, o estabelecimento ficará proibido de expedir o lote em desconformidade e todos os produtos deste lote que estiverem no estabelecimento e que posteriormente forem recolhidos pelo plano "recall".

§ 4º No caso de haver estoque de produtos do lote com laudo de não conforme, o estabelecimento ficara com os produtos e será emitido um termo de fiel depositário, para novo teste. Confirma a "não conformidade" deverá ocorrer inutilização e descarte.

Art. 114 No caso de haver estoque de produto do lote em desconformidade, a critério do Serviço de Inspeção poderá ocorrer a coleta ou solicitação ao estabelecimento produzir a quantidade necessária do lote: parte destinar à análise laboratorial e parte armazenar na agroindústria, sendo o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 115 Se na segunda da análise, continuar apresentando resultados fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal-SIM, lavrará auto de infração independente das demais cominações previstas neste Decreto.

§ 1º O estabelecimento que apresentar duas análises fora dos padrões legais subsequentes terá que produzir a quantidade necessária do lote: parte destinar à análise laboratorial e parte armazenar na agroindústria, que terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

§ 2º Se as análises forem dentro dos padrões legais, o estabelecimento retomará a produção normalmente; caso contrário, enquanto as análises ficarem fora dos padrões legais, continua a produção de lotes somente para análise. Somente será liberado a sua produção quando estiver dentro dos padrões legais, a partir desta liberação, serão realizadas análises bimestrais, nos primeiros seis meses, neste(s) produto(s).

§ 3º Consideram-se como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e as legislação vigentes e aquelas que vierem a substituir.

Art. 116 Serão realizados no mínimo um envio de amostra de leite cru refrigerado e de leite pasteurização, de cada estabelecimento de leite e derivados que receba matéria prima leite cru para análise físico-química, pesquisa de fraude contagem em placas de leite estocado e pesquisa antimicrobiana.

§ 1º A coleta de amostra de leite cru, para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM e/ou entregue no serviço de inspeção e o serviço de inspeção que o encaminhará para laboratório credenciado e/ou conveniado.

§ 2º Consideram-se como dentro dos padrões, o leite cru refrigerado e pasteurizado que estão de acordo com a, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018, e as legislação vigentes e aquelas que vierem a substituir.

Art. 117 O cronograma, periodicidade e tipos de análises laboratoriais a serem solicitadas e pelo serviço de inspeção serão definidas em normas complementares.

TÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



Art. 118 Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do SIM para posterior autorização para visualização e acesso, sendo vedada a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Coordenador do SIM.

Parágrafo Único: Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do Poder Executivo e o Secretário da pasta.

Art. 119 Todo abate de animais para consumo humano ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal). será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estes estiverem em trânsito ou no comércio, notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no art. 78, inciso III, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 120 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 121 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; e
- III – tecnologia do produto.

Art. 122 Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento. Ainda ocorrerá em conjunto com a Secretária Municipal de Administração, a realização de barreiras sanitárias nas rodovias do município para averiguar o cumprimento das disposições da Lei Municipal 2.699/2026 e do presente Decreto, bem como ações de Educação Sanitária através de Seminários, Encontros, Campanhas nas redes sociais, imprensa escrita e falada, visando à conscientização e a participação da população no processo de busca de qualidade dos produtos de origem animal.

Art. 123 O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênicos sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



(54) 3329-7700/7701

CNPJ: 94.703.980/0001-32



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIROS DO SUL/RS

Administração 2025-2028



e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 124 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando o Secretário Municipal do Meio Ambiente e Inspeção Sanitária autorizados a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Decreto, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 125 Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o quinto dia útil de cada mês subseqüente ao mês informado.

Art. 126 Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em três vias.

Art. 127 As indústrias terão um prazo de 60 (sessenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrito aprovada pelo SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e demais normatizações municipais e, no que couber, a legislação Federal e Estadual pertinente à matéria.

Art. 128 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 129 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 047 de 09/07/2021.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coqueiros do Sul, aos 27 dias do mês de março de 2026.

Rafael Kochenborger
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se Data supra

Valquiria Aline Schallemberg
Gerente Municipal de Governo



Av. Presidente Vargas, 315,
Centro, Coqueiros do Sul/RS
CEP: 99528-000

Doe Sangue, Doe Órgãos, Salve uma Vida!



gabinete@coqueirosdosul.rs.gov.br



(54) 3329-7700/7701



www.coqueirosdosul.rs.gov.br

CNPJ: 94.703.980/0001-32