DECRETO MUNICIPAL Nº 1.217/2022, DE 10 DE OUTUBRO DE 2022.

Regulamenta a Lei Municipal nº 3.166/2021 que cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM no Município de Paverama/RS e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE PAVERAMA, RS**, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, e conforme disposto no artigo 37, inciso III da Constituição da República Federativa do Brasil:

DECRETA

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este decreto regulamenta e disciplina a Fiscalização e a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal no Município de Paverama, instituídas pela Lei Municipal Nº 3.166, de 22 de outubro de 2021.

Art. 2º A prévia fiscalização sob o ponto de vista Industrial e Sanitário dos Produtos de Origem Animal obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e alterações, Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações, as legislações Municipais e normas correlatas.

Art. 3º Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos Padrões de Identidade e de Qualidade previstos em legislações específicas, ao Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 (Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA) e normas complementares, bem como a Lei Federal Nº 8078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Art. 4º Os servidores e funcionários incumbidos da execução do presente Regulamento terão identificação funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Paverama.

Art. 5º Fica proibido dentro do território do município de Paverama comercializar, transportar, comprar, vender ou ceder qualquer produto de origem animal sob registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de outro município, exceto nos casos que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto a órgãos Estaduais ou Federais ou em caso de legislações específicas estaduais ou federais determinando de outra forma.

Art. 6º A inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados.

§ 3º A frequência da inspeção de que trata o § 2º fica assim estabelecida:

I - Nos estabelecimentos que beneficiam e/ou industrializam carnes, inclusive fábrica e/ou fatiamento em supermercados e similares, a inspeção será semanal, no mínimo.

II - A periodicidade de inspeção em estabelecimentos de leite e derivados e de pescado e derivados fica estipulada na forma quinzenal, no mínimo.

III - No caso dos estabelecimentos dos incisos I e II que não produzem todos os dias úteis da semana poderá haver um intervalo maior entre as inspeções, a critério do SIM.

IV - A periodicidade mínima nas categorias de ovos e derivados, produtos das abelhas e derivados e entrepostos fica estabelecida na forma quinzenal.

V - Nos períodos de ausência de produção do mel a frequência de inspeção passa a ser mensal.

CAPÍTULO II
DAS DEFINIÇÕES

Art. 7º Para os fins deste Decreto, são adotadas as seguintes definições:

I - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

II - Análise oficial – análise efetuada em laboratório conveniado em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

III - Boas Práticas de Fabricação – BPF – condições e procedimentos higiênico sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes, matérias-primas e embalagens até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IV - Procedimento Operacional Padrão – POP – procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas de todas as etapas, desde recebimento, produção, armazenamento, transporte e controle das matérias-primas e produtos de origem animal. Sempre que aplicável, os POPs devem prever os limites críticos e as ações corretivas e/ou preventivas;

V - Equivalência de serviços de inspeção – condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal Nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

VI - Espécies de açougue – são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

VII - Desinfecção – procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

VIII - Higienização – procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

IX - Limpeza – remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

X - Sanitização – aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO – procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XII - Padrão de identidade – conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XIII - Qualidade – conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ – ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XV - Rastreabilidade – é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XVI - Programas de autocontrole – programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

XVII - Rótulo: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 8º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

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

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

IV - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

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

VII - Nos estabelecimentos que recebam, manipulam, conservam, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 9º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal nos Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra

fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 10 Para os fins deste decreto entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal sob inspeção municipal qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

§ 1º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

V - Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

VI - Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VII - Verificação da água de abastecimento;

VIII - Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

IX - Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

X - Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XI - Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 11 Em relação a inspeção ante e post mortem em abatedouros e a inspeção nos demais estabelecimentos que produzem produtos de origem animal será

obedecido ao disposto no Decreto Federal nº 10.468 de 18 de agosto de 2020, e suas alterações ou outro que o venha substituir, assim como em legislações específicas para cada classificação de estabelecimento e/ou tipo de produto.

Art. 12 Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 13 Em caso de necessidade, o SIM poderá adotar O REGIME ESPECIAL DE INSPEÇÃO (REI).

Parágrafo único. REI é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas as empresas registradas junto ao SIM em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO IV
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM estabelecerá em Normas Técnicas e legislações específicas as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 15 Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - Protocolização, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas Normas Técnicas do SIM e normas complementares;

II - Avaliação e aprovação da documentação apresentada pelo estabelecimento;

III - Vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em Laudo de inspeção final, elaborado por funcionário do SIM com formação em Medicina Veterinária;

IV - Concessão do registro ao estabelecimento.

Art. 16 Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Art. 17 O registro será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, junto ao Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, instruindo-se o processo de acordo com as Normas Técnicas estabelecidas pelo SIM e normas complementares.

Art. 18 A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação do Município, conforme a Secretaria de Obras, do Estado e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 19 As exigências para início da operação do estabelecimento serão fixadas em vistoria realizada pelo SIM, não podendo prescindir de instalação de equipamentos mínimos necessários, esgotamento sanitário, luz, água, piso e/ou outras exigências, a critério do SIM.

Art. 20 Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e em normas complementares o Coordenador pelo Serviço de Inspeção Municipal emitirá o "Título de Registro", constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, endereço e outros detalhes necessários.

Art. 21 A instalação do SIM dar-se-á mediante a emissão do Título de Registro para conhecimento da autorização do início das atividades.

Parágrafo único. Após deferido o Título de Registro compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

CAPÍTULO V
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme procedimentos regulamentados nas Normas Técnicas do SIM e normas complementares.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 23 O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 24 O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 25 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos previamente aprovados.

Art. 26 Em casos de salas de processamento com temperaturas controladas poderá ser autorizada a utilização de equipamento de frio doméstico, desde que atingida a temperatura preconizada pela legislação.

Art. 27 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestível de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Parágrafo único. Poderá ser permitida a utilização de freezers e/ou geladeiras em casos específicos, a critério do SIM.

Art. 28 As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO VI
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 29 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

§ 1º As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

§ 2º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 3º Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

§ 4º As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

§ 5º As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

§ 6º Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias- primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

§ 7º Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados a cada 01 (um) ano ou sempre que necessário.

Art. 30 Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e/ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 3º É expressamente proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 31 São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 32 É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 33 Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 34 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, na manipulação, deverá usar uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, contemplando o conjunto: calça, jaleco, gorro ou touca, capacete nas seções de abate e risco específico, botas e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir. O pessoal que exerce outras atividades na recepção de animais, embalagem secundária e atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

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

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

§ 3º Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manter-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos desenvolvidos.

Art. 35 Os visitantes e funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 36 Durante a manipulação das matérias primas e dos produtos devem ser retirados todo e qualquer objeto de adorno como anéis, pulseiras, relógios e similares.

Art. 37 Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 38 O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 39 É proibido residir nas instalações onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

CAPÍTULO VII
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 40 Os responsáveis legais pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - Atender ao Regulamento disposto neste Decreto, no Decreto Federal n° 10.468, de 18 de agosto de 2020 e suas alterações, em outros documentos oficiais emitidos pelo SIM e em normas complementares e legislações específicas;

II - Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção;

III - Disponibilizar instalações, equipamentos, utensílios, uniformes e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

V - Disponibilizar local reservado para uso do SIM durante as inspeções;

VI - Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

VII - Manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM, os projetos aprovados, as licenças, alvarás, a relação de fornecedores de matéria prima, etc.;

VIII - Manter em dia registros auditáveis do recebimento de animais, matérias primas e insumos, controle de processos de fabricação, produtos fabricados, expedição e destinação dos mesmos, os quais deverão estar disponíveis para consulta do SIM, a qualquer momento;

IX - Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

X - Arcar com os custos de análises fiscais solicitadas pelo SIM;

XI - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, devendo o responsável pela produção possuir curso de Boas Práticas de Fabricação para indústria de alimentos;

XIII - Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde e adulteração;

XIV - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares e manter registros auditáveis de sua realização;

XV - Garantir o acesso do SIM a todas as instalações do estabelecimento, a qualquer dia e horário, para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XVI - Dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente ou periódica, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

XVII - Comunicar ao SIM a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

Art. 41 O estabelecimento deve dispor de Manual de BPF ao SIM, contendo os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) mínimos obrigatórios, estabelecidos em normas complementares, dentro do prazo máximo de 03 (três) meses, a contar da data da concessão do registro pelo SIM.

Parágrafo único. Este Manual deverá ser atualizado periodicamente, de acordo com a necessidade.

Art. 42 Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. Ao assumir a responsabilidade técnica o RT deverá apresentar Certificado em curso de Boas Práticas de Fabricação para indústrias de alimentos, com carga horária mínima de 40 horas e constando o conteúdo programático.

CAPÍTULO VIII
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 43 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua adequada conservação.

Parágrafo único. Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 44 O veículo de transporte de alimentos deverá ser licenciado pelo órgão competente.

CAPÍTULO IX
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 45 Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - De carne e derivados;
II - De pescado e derivados;
III - De ovos e derivados;
IV - De leite e derivados;
V - De produtos de abelhas e derivados;
VI - De armazenagem;

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 46 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, compreendendo a recepção dos animais, a manipulação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos comestíveis oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial.

§ 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, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 47 Os estabelecimentos de pescado 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 anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos comestíveis oriundos do abate.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 48 Os estabelecimentos de ovos e derivados 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 Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 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.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola para destinação exclusiva à tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 49 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados:

I - Granja leiteira;
II - Posto de refrigeração;
III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
IV - Queijaria;
V - Microqueijaria.

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

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º Entende-se por microqueijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos adequados, destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 50 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 51 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – Entreposto de produtos de origem animal

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

CAPÍTULO X
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 52 As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Municipal nº 3.166, de 22 de outubro de 2021 e nos termos da alínea "c" do Art. 4º da Lei Federal Nº 7889, de 23 de novembro de 1989, serão punidas administrativamente, e quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 53 Os estabelecimentos registrados no SIM que incorrerem em alguma não conformidade de natureza leve, a critério do SIM, receberão uma Notificação (Anexo I) acerca da irregularidade, devendo, no prazo de 07 (sete) dias, apresentar Plano

de Ação (Anexo II) ao SIM, com as providências (ações corretivas e/ou preventivas) a serem tomadas e prazo determinado para sua conclusão. Este plano será avaliado pelo SIM e considerado satisfatório ou insatisfatório, sendo, neste último caso, devolvido ao estabelecimento para revisão.

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 54 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens (Anexos VI e VII);

II - Suspensão provisória do processo de fabricação (Anexo VIII);

III - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - Determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado;

§ 1º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6º Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM comunicará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 55 O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada à deficiências do controle de processo de produção.

DAS INFRAÇÕES

Art. 56 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, ou quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários sem a prévia atualização da documentação que foi verificada, fiscalizada e aprovada para obtenção de registro do estabelecimento;

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

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

IV - Expedir produtos sem rótulos;

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

VI - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VII - Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

VIII - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

IX - Análises oficiais de água, matéria prima, produto ou qualquer ingrediente que entre em sua composição fora dos padrões legais;

X - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XI - Desobedecer ou desrespeitar os preceitos de bem-estar animais dispostos na legislação pertinente;

XII - Desobedecer ou desrespeitar 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;

XIII - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

XVI - Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM (planos de ação);

XVII - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM;

XVIII - Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

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

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

XXI - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XXII - Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XXIII - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XXIV – Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

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

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

XXVII - Embaraçar a ação do funcionário 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;

XXVIII - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXIX – Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

XXXI – Fraudar documentos oficiais;

XXXII– Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

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

XXXIV - Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

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

XXXVI - Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em legislação ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 57 Consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - Apresentem-se alterados;
II - Apresentem-se adulterados;
III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo

quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

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

V - Contenham substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

VI - Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;

VII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

X - Apresentem embalagens estufadas;

XI - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - Estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - Não possuam procedência conhecida;

XIV - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Art. 58 Outras situações não previstas nos incisos de I ao XIV do art. anterior podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM, normas complementares ou regulamentos específicos.

Art. 59 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados quando:

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

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

I - Fraudados:

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

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

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

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

II - Falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em legislação concernente;

b) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado no SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

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

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

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

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

Art. 60 Nos casos previstos no art. 55, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - Nos casos de apreensão, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

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

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

DAS PENALIDADES

Art. 61 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 62 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência (Anexo IV), quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - Multa (Anexo V), de até 100 (cem) URM (unidade de referência municipal), nos casos não compreendidos no inciso I, tendo o valor correspondente ao fixado observadas as seguintes gradações:

a) Para infrações leves até 10 URMs, estabelecidas até 10% do valor máximo compreendido nesta gradação;

b) Para infrações moderadas de 11 a 30 URMs, estabelecidas de 11% a 30% do valor máximo compreendido nesta gradação;

c) Para infrações graves de 31 a 50 URMs, estabelecidas de 31% a 50% do valor máximo compreendido nesta gradação;

d) Para infrações gravíssimas de 51 até 100 URMs, estabelecidas de 51% a 100% do valor máximo compreendido nesta gradação.

III - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal (Anexos VI e VII), quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - Suspensão de atividade (Anexo VIII), quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico – sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento (Anexo IX), quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - Cancelamento do registro do estabelecimento (Anexo X).

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

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 70.

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

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 55.

Art. 63 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 63, são consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a IX do caput do art. 57;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos X a XVIII do caput do art. 57;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XIX a XXVII do caput do art.57;

IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXVIII a XXXVI do caput do art. 57.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre onze e cem por cento

do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas neste Decreto.

Art. 64 Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 63, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário na mesma infração;

II - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - A infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - O infrator ser proprietário de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente específico;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 65 As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da suspensão de atividades, da interdição total ou parcial de instalações, do cancelamento de registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. O cancelamento de registro do estabelecimento cabe ao Coordenador pelo SIM.

Art. 66 Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 67 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art.63, são características que causam embaraço a ação fiscalizadora quando o infrator:

I - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar funcionário do SIM;

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

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

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

VI - Fraudar documentos oficiais;

VII - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

IX - Prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 63 será aplicada também, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - Não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos incorretos, inexatos ou falsos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 68 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 65, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o §1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 3º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 4º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando isto não for possível, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 5º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 69 As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - Parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento;

II - Total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

Art. 70 A sanção de cancelamento do registro do estabelecimento deve ser aplicada nos casos de:

I – A reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas;

I – Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 69;

III – Quando o estabelecimento adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar a documentação necessária para transferência do registro, conforme legislação específica do SIM.

Art. 71 A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de 12 (doze) meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatado pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

CAPÍTULO XI
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 72 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração (Anexo III).

Art. 73 O auto de infração será lavrado pelo servidor do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do SIM.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - A data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação;

II - A data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 74 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras, nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 75 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 76 A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito e protocolizados ao SIM, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data em que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 77 Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:
I - Fora do prazo;
II - Por pessoa não legitimada;
III - Após exaurida a esfera administrativa.

Parágrafo único. O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 78 O auto de infração será lavrado em modelo próprio estabelecido pelo SIM.

Art. 79 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 80 O infrator poderá apresentar defesa em até 10 (dez) dias após a ciência do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, ao Prefeito Municipal, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa e o recurso apresentados pelo infrator serão, em qualquer caso, encaminhados ao Coordenador pelo SIM.

§ 3º Na hipótese de não apresentação de defesa e recurso, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 81 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para defesa e recurso, sem apresentação destes, ou apreciados os mesmos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.

Art. 82 Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 83 O Processo deverá ser encaminhado à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças, quando for o caso.

Parágrafo único. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Art. 84 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

CAPÍTULO XII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 85 Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 86 As dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas junto ao Serviço de Inspeção Municipal, na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Paverama.

Art. 87 É de responsabilidade do quadro de servidores e funcionários do SIM a elaboração das Normas Técnicas do SIM, das quais constará o detalhamento das instalações referentes a produção de carne e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados e de produtos de abelhas e derivados.

Art. 88 As legislações complementares a este Decreto abrangerão também os requisitos para registro e funcionamento dos estabelecimentos, os requisitos para registro de produtos, o cronograma dos exames laboratoriais de água, matérias primas e produtos, dentre outros detalhamentos necessários.

Art. 89 As autoridades civis e militares com encargos policiais darão todo o apoio, desde que solicitadas, aos funcionários do SIM, mediante identificação quando no exercício do seu cargo, conforme art. 57 da Lei Estadual nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972.

Art. 90 Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 91 Ficam o Serviço de Inspeção Municipal e o Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente encarregados dos atos complementares que se fizerem necessários para cumprimento deste regulamento.

Art. 92 Revogam-se as disposições em contrário, em especial os Decretos Municipais nºs 1.145/2021 e 1.209/2022.

Art. 93 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PAVERAMA/RS, em 10 de outubro de 2022.

Fabiano Merence Brandão
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se
Em: 10 de outubro de 2022.

ANEXO I

NOTIFICAÇÃO

N°_____/20_____

Estabelecimento: _____
SIM N°: _____
CPF/CNPJ:_____
Endereço: _____
Prezado (a) Senhor (a),

Pela presente, venho notificar este estabelecimento acerca da não conformidade abaixo:

_____
_____
_____

Com fundamento na(s) disposição (ões) legal (ais) do (a):( )
Lei ( ) Decreto ( ) Portaria ( ) IN ( ) Resolução
N° _____, de de de _____, art. _____, publicado por
____ ____

_____e demais atos normativos.

O estabelecimento tem o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação do Plano de Ação aoSIM.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____
Assinatura do notificado

Paverama,_____de_____de 20____

ANEXO II
PLANO DE AÇÃO

Estabelecimento: _____
Data:_____/_____/_____

O estabelecimento supracitado, por mim representado, apresenta o plano de ação descrito abaixo e se compromete a adotar todas as ações previstas para correção da não conformidade abaixo relacionada apontada na data de_____/_____/_____, em resposta a:
( ) Notificação N°_____/_____
( ) Interpretação de resultado de análise e ações fiscais (Relatório de ensaio N°_____/_____)
( ) Outra

Não conformidade (1)	Ação corretiva a ser adotada (2)		Ação preventiva a ser adotada (2)	
	Descrição	Data de conclusão (3)	Descrição	Data de conclusão (3)

(1) Deve ser transcrita sem alteração da informação registrada pelo SIM
(2) Deve ser descrita a forma exata e detalhada da ação que será adotada peloestabelecimento
(3) Prazo final previsto para finalização da ação corretiva e/ou preventiva correspondente especificada.

_____ Ass. do Representante Legal

_____ Ass. do Responsável Técnico

USO DO SIM
Após avaliação preliminar do presente plano, verificou-se que as ações elencadas são:( )
Satisfatórias, ficando o presente plano APROVADO
( ) Insatisfatórias, ficando o presente plano REPROVADO

Obs:_____
_____
_____

_____
Assinatura do Coordenador do SIM

ANEXO III

AUTO DE INFRAÇÃO

Nº_____/20_____

Ao(s)_____dias do mês de_____do ano de 20_____, às_____horas e _____ minutos, com base na Lei Municipal Nº____, de _____de_____de 20_, assim como no Decreto Municipal Nº_____, de _____ de_____de 20__, e demais atos normativos, o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL INFRACIONOU o (a) Sr.(a)__ _____, responsável legal pelo estabelecimento_ _____, Registro SIM Nº_____, CPF/CNPJ _____, sito à _____, por ter incorrido na seguinte infração:___ _____ _____ _____, prevista no art._____do acima referido Decreto.

Faz lavrar, contra o infrator, o presente auto, o qual fica convidado a apresentar as explicações que julgar necessárias, por escrito, dentro do prazo de 10 (dez) dias, ao Secretário Municipal da SMDRIC como defesa e ao Prefeito Municipal como recurso.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____ _____
Assinatura do responsável legal CPF

Paverama,_____de_____de 20_____

PREFEITURA MUNICIPAL DE PAVERAMA
VALORIZANDO O SER HUMANO
GOVERNANDO PARA TODOS

ANEXO IV

AUTO DE ADVERTÊNCIA

Nº_____/20_____

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N°_____/_____

Ao(s)_____dias do mês de_____do ano de 20_____, às_____horas e _____ minutos, com fundamento na(s) disposição(ões) legal(ais) da Lei Municipal Nº _____, de_____de_____de 20_____, art._____, assim como no Decreto Nº _____, de_____de_____de 20_____, art._____e demais atos normativos,o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL ADVERTE o (a) Sr. (a)_____, responsável legal pelo estabelecimento _____, Registro SIM Nº_____, CPF/CNPJ _____, sito à_____.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____ _____
Assinatura do responsável legal CPF

Paverama,_____de_____de 20_____

ANEXO V

AUTO DE MULTA

Nº_____/20_____

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N°_____/_____

Ao(s)_____dias do mês de_____do ano de 20_____, às_____horas e _____minutos, com base na Lei Municipal Nº_____, de_____ de_____de 20___, assim como no Decreto Municipal Nº___, de_____de___de 20 e demais atos normativos, o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL MULTA o(a) Sr. (a)_____, responsável legal pelo estabelecimento _____, Registro SIM Nº_____, CPF/CNPJ _____, sito à_____, baseado no art._____do Decreto acima referido, estando intimado a pagar a multa no valorde R$ _____(_____).

O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição emdívida ativa do município.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____ _____
Assinatura do responsável legal CPF

Paverama,_____de_____de 20_____

ANEXO VI

AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Nº_____/20____

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N°_____/_____

Ao (s)_____dias do mês de_____do ano de 20_____, às_____horas e _____minutos, com base na Lei Municipal Nº_____, de _____de_____de 20___, assim como no Decreto Municipal Nº_____, de_____de_____de 20_, e demais atos normativos, o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL lavrou o presente AUTO contra o (a) Sr.(a)_____, responsável legalpelo estabelecimento_____, CPF/CNPJ _____, para apreensão e depósito: do (s) ( ) produto (s) abaixo especificado (s), para análises fiscais, por suspeição de impropriedade para consumo, ( ) dos rótulos, ( ) das embalagens, baseado no art._____do Decreto acima referido.

_____

_____

_____

O (s) ( ) produto (s) ( ) rótulos ( ) embalagens acima referido (s) ficará (ão) apreendido (s) emdepósito no _____, sob responsabilidade do (a) Sr.(a)_____.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____ _____
Assinatura do responsável legal CPF

Paverama,_____de_____de 20____

ANEXO VII

AUTO DE APREENSÃO E CONDENAÇÃO

Nº_____/20_____

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N°_____/_____

Ao (s)_____dias do mês de_____do ano de 20____, às_____horas e _____ minutos, com base na Lei Municipal Nº_____, de_____de_____de 20___, assim como no Decreto Municipal Nº_____, de ____ de_____de 20___, e demais atos normativos, efetuo a APREENSÃO E CONDENAÇÃO do (s) produto (s)_____ _____ _____em condições sanitárias_____ _____ pertencentes/procedentes_____, sitoà _____Registro SIM Nº _____ CPF/CNPJ_____,observando os procedimentos abaixo descritos:_____ _____ _____

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____ _____
Assinatura do responsável legal CPF

Paverama,_____de_____de 20_____

ANEXO VIII

TERMO DE SUSPENSÃO PROVISÓRIA
( ) CAUTELAR ( ) SANÇÃO

( ) Do processo de fabricação do (s) produto (s)
_____
( ) Das atividades ( ) Parcial ( ) Total

Nº_____/20____

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N°_____/_____

Ao(s)_____dias do mês de_____do ano de 20_, às horas e __ minutos, com base na Lei Municipal Nº_____, de_____de_____de 20_, assim como no Decreto Municipal Nº_____, de _____ de_____de 20 e demais atos normativos, o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SUSPENDE PROVISORIAMENTE o estabelecimento_____, de propriedade do (a) Sr.(a) _____sito à _____, Registro SIM Nº_____, CPF/ CNPJ_____, ficando o responsável pelo estabelecimentosujeito às penalidades administrativas e criminais caso não cumpra a presente determinação até resolução das não conformidades/ilegalidades apontadas.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____ _____
Assinatura do responsável legal CPF

Paverama,_____de_____de 20_____

ANEXO IX

AUTO DE INTERDIÇÃO

( ) CAUTELAR ( ) SANÇÃO

Nº_____/20____

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO N°_____/_____

Ao (s) ____, dias do mês de_____do ano de 20____, às_____horas e _____ minutos, com base na Lei Municipal Nº_____, de _____ de_____de 20_, assim como pelo Decreto Municipal Nº_____, de _____ de_____de 20 e demais atos normativos, o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL INTERDITA:
( ) PARCIALMENTE ( ) TOTALMENTE por tempo indeterminado, o estabelecimento___ _____, de propriedade do (a) Sr. (a)_____sito à _____, Registro SIM Nº_____, CPF/CNPJ_____, ficando o responsável pelo estabelecimento sujeito às penalidades administrativas e criminais e ciente de que não poderá fazer funcionar o local interditado, até resolução das não conformidades/ilegalidades apontadas.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

_____ _____
Assinatura do responsável legal CPF

Paverama,_____de_____de 20_____

ANEXO X

TERMO DE ENCERRAMENTO/SUSPENSÃO DE ATIVIDADES

Eu FULANO DE TAL, RG Nº _____, CPF _____ residente à ENDEREÇO TAL, Centro, nesta cidade, telefone 0000-0000, responsável legal na qualidade de sócio proprietário do Estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Paverama sob nº ___, inscrito no CNPJ _____, venho através deste comunicar o encerramento/suspensão temporária das atividades do estabelecimento TAL sob registro no SIM n° TAL, situado no endereço TAL, por motivo TAL.

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Paverama, DD de MM de AAAA.

FULANO DE TAL,
Responsável pelo Estabelecimento TAL.