



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO SUL



DECRETO Nº 12.225, DE 01 DE NOVEMBRO DE 2024.

A PREFEITA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DO SUL, no uso de suas atribuições legais, e de conformidade com o inciso VIII, do artigo 61 da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º Fica alterado o §12, do artigo 8º, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 8º ...

[...]

§12. Todo o estabelecimento que apresentar uma análise oficial microbiológica ou físico-química de produto em desacordo será infracionado e terá a linha de produção desse produto suspensa automaticamente, devendo apresentar, em sua defesa, laudo elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento sobre a possível causa e os procedimentos adotados pela empresa para solucionar o problema, documentos comprobatórios que atestem o recolhimento do produto irregular (*recall*), além de realizar uma nova análise oficial (recoleta) e enviar para o laboratório, sendo essa amostra produzida somente para esta finalidade, caso seja de seu interesse voltar a produzir tal produto, em um prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a partir da lavratura do auto de infração. Caso não seja realizada a recoleta dentro do prazo estipulado, o registro do produto será cancelado.

[...]”

Art. 2º Fica alterado o §10, do artigo 9º, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 9º ...

[...]

§10. Todo estabelecimento que apresentar duas análises oficiais ou de autocontrole consecutivas de água em desacordo (coleta e recoleta) terá suas atividades suspensas até apresentação de novo laudo de água de consumo interno dentro dos padrões estabelecidos.

[...]”

Art. 3º Fica alterado o §1º, do artigo 10, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO SUL



“Art. 10. ...

Parágrafo único. Caso o estabelecimento não solicite, oficialmente, o pedido de suspensão de suas atividades ou de produção de determinado produto, em até 12 meses da paralisação, o estabelecimento e/ou produção será automaticamente suspenso pelo Serviço de Inspeção Municipal.”

Art. 4º Fica alterado o artigo 11, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 11. Nos casos de alteração de layout de rótulo já registrado, sem modificação de outras informações, é autorizado o uso das embalagens anteriormente impressas, pelo prazo máximo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, a critério do Serviço de Inspeção, contados da data da alteração, desde que atenda as seguintes condições:

- I – as embalagens impressas estejam em conformidade com o registro anteriormente aprovado, com a mesma composição e quantidades dos ingredientes;
- II – o estabelecimento disponha de controle apropriado sobre o uso das embalagens em estoque, no prazo estabelecido no caput;
- III – seja assegurada a rastreabilidade dos produtos, durante as fases de produção e comercialização; e
- IV – em caso de alteração da lista de ingredientes, o estabelecimento deverá fabricar os produtos em conformidade com a aprovação anterior.”

Art. 5º Fica alterado o artigo 15, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 15. O processo de obtenção do registro junto ao SIM deverá ser encaminhado presencialmente e/ou eletronicamente, através da apresentação dos seguintes documentos:

- I – Requerimento padrão fornecido pelo SIM e entregue à Secretaria Municipal de Agricultura, solicitando registro do estabelecimento, com o CNPJ, endereço completo, CEP e demais informações solicitadas;
- II – Projeto Arquitetônico e Memorial Descritivo do prédio, assinado pelo Engenheiro ou Arquiteto, com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica;
- III – Plantas de Situação e Localização na escala de 1:500, Plantas Baixas de todo o prédio e pavimentos na escala de 1:50, Plantas de Cortes e Fachadas na escala de 1:50 e Planta de Distribuição de Equipamentos com fluxo de produtos e de pessoas na escala de 1:100 ou 1:75, de acordo com o porte da empresa;
- IV – Planta Hidrossanitária, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água (fonte de captação da água, tratamento e distribuição);



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO SUL



V – Protocolo de Encaminhamento da Licença de Instalação, emitida pelo órgão ambiental competente;

VI – Protocolo de encaminhamento de registro junto à Central de Alvarás Municipal.”

Art. 6º Ficam alterados os incisos II e IV, alínea “e”, do artigo 19, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 19. ...

[...]

II – não possuir criação de bovinos, bubalinos, suínos e aves, quando se tratar de unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

[...]

IV – dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento, com reservação suficiente para garantir a conclusão do processo, tomando-se como referência os seguintes parâmetros mínimos:

[...]

e) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: reservatório com capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros;

[...]”

Art. 7º Fica alterado o artigo 25, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 25. O Serviço de Inspeção exigirá dispositivos industriais para produção de frio, para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de desossa e produção de produtos cárneos, devendo a temperatura desses ambientes não ser superior a 16 °C (dezesesseis graus Celsius), não sendo aceitos condicionadores de ar (de janela ou *split*).

§1º Quando o processo de embalagem do produto ocorrer em sala específica, e não na área de produção, deverá existir dispositivo industrial para produção de frio nessa sala, devendo a temperatura desse ambiente não ser superior a 16 °C (dezesesseis graus Celsius), não sendo aceitos condicionadores de ar (de janela ou “split”).

§2º Quando se tratar de produção de carne moída, a sala deverá estar com temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius).”

Art. 8º Fica alterado o artigo 28, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO SUL



“Art. 28. Todas as dependências dos abatedouros e indústrias de produtos de origem animal devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, devendo este processo estar descrito em um documento formal intitulado ‘Manual de Boas Práticas de Fabricação’, elaborado pelo estabelecimento e assinado pelo seu representante legal e Responsável Técnico.

§1º Para os estabelecimentos não aderidos ao SISBI, o “Manual de Boas Práticas de Fabricação” a que se refere o caput deste Artigo, deverá ser elaborado, tendo por base e no que couber, os “Programas de autocontrole” (PAC).

§2º A eficácia da implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação dos estabelecimentos não aderidos ao SISBI será monitorada através do Programas de autocontrole com as respectivas planilhas:

I – Planilhas de uso diário: PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional);
Leitura de Cloro Livre; Controle de Temperaturas, Ventilação, Águas residuais;

II – Planilha Quinzenal: Higiene e Saúde dos Manipuladores;

III – Planilhas Mensais: Controle Integrado de Pragas e Vetores; Calibração de Equipamentos;

IV – Planilhas Semestrais: Limpeza dos Reservatórios de Água; Manutenção Preventiva e Iluminação;

V – Planilhas Eventuais: Rastreabilidade (sempre que houver expedição) e Recebimento de Matéria-prima, ingredientes, Embalagens e Produtos Químicos (sempre que receber).

[...]”

Art. 9º Fica alterado o artigo 36, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 36. Lavar e higienizar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, as cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Parágrafo único. Os bebedouros dos currais deverão ser mantidos limpos e com água de boa qualidade.”

Art. 10. Fica alterado o artigo 43, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 43. Não é permitida a existência de acesso entre a residência e área industrial, bem como não é permitida a utilização de qualquer dependência do abatedouro ou indústria como residência.”



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO SUL



Art. 11. Fica alterado o artigo 46, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 46. O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Agente Municipal de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal), em número adequado à realização da inspeção sanitária ante e post-mortem e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

§1º A função de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deve ser exercida por servidor público municipal concursado, que ocupe o cargo de médico veterinário, não esteja em período de estágio probatório e também não possua vínculo com empresas registradas no SIM.

§2º Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Agente Municipal de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento/RS (CISPOA), de forma continuada.”

Art. 12. Fica alterado o artigo 47, do Decreto nº 12.029, de 06 de maio de 2024, que passa a vigor com a seguinte redação:

“Art. 47. Deve dispor de meios para registro, de forma física e/ou eletrônica, em compilação de dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes e derivados, processamento de leite e derivados, mel e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.”

Art. 13. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Cruz do Sul, 01 de novembro de 2024.


HELENA HERMANY
Prefeita Municipal

Registre-se, publique-se e cumpra-se.


MARINALDA ARENA DIAS SPINDLER
Secretária Municipal de Administração