

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

DECRETO Nº 10.887, DE 15 DE JANEIRO DE 2019.

Abre Crédito Suplementar.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJEADO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, em conformidade ao que dispõe o art. 46, VII da Lei Orgânica do Município

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto Crédito Suplementar na Lei Orçamentária de 2019, Lei 10.740/2018, no valor de R\$ 371.044,48 (trezentos e setenta e um mil e quarenta e quatro reais e quarenta e oito centavos), classificados sob a seguinte dotação orçamentária:

11.01 - Secretaria Municipal do Trabalho, Habit. e Assist. Social	
15.452.0014.1024 - Ampliação dos Cemitérios e Câmaras Mortuárias	
4.4.90.51 - Obras e instalações (490)	R\$ 371.044,48
Recurso: 0001	

Total SUPLEMENTAR	R\$ 371.044,48
-------------------	----------------

Art. 2º Como cobertura do Crédito Suplementar aberto no art. 1º, servirá de recurso a seguinte dotação orçamentária:

- Superávit financeiro	
Recurso 0001 - Livre	R\$ 371.044,48
Total Fonte de Recursos	R\$ 371.044,48

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

LAJEADO, 15 DE JANEIRO DE 2019.

MARCELO CAUMO
PREFEITO

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Elisângela Hoss de Souza,
Secretária de Administração

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

DECRETO Nº 10.888, DE 16 DE JANEIRO DE 2019.

Abre Crédito Suplementar.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJEADO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, em conformidade ao que dispõe o art. 46, VII da Lei Orgânica do Município

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto Crédito Suplementar na Lei Orçamentária de 2019, Lei 10.740/2018, no valor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), classificados sob a seguinte dotação orçamentária:

11.03 - Secretaria Municipal do Trabalho, Habit. e Assist. Social

08.244.0014.2118 - Bloco de Prot. Esp. de Alta Complex - BL PSEAC

3.3.90.39 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica (578) R\$ 4.000,00

Recurso: 1005

Total SUPLEMENTAR R\$ 4.000,00

Art. 2º Como cobertura do Crédito Suplementar aberto no art. 1º, servirá de recurso a seguinte dotação orçamentária:

- Redução da seguinte dotação orçamentária

11.01 - Secretaria Municipal do Trabalho, Habit. e Assist. Social

08.244.0014.2056 - Manutencao da Assistencia Social

3.3.90.32 - Material, bem ou serviço para distribuição gratuita (481) R\$ 4.000,00

Recurso: 0001

Total Fonte de Recursos R\$ 4.000,00

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

LAJEADO, 16 DE JANEIRO DE 2019.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

MARCELO CAUMO
PREFEITO DE LAJEADO

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Elisângela Hoss de Souza,
Secretária de Administração

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

DECRETO Nº 10.889, DE 16 DE JANEIRO DE 2019.

Regulamenta a Lei nº 10.757, de 24 de dezembro de 2018, para a realização do evento "XIX Encontro Estadual de Fuscas e Derivados".

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJEADO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, com amparo no art. 46, VII, da Lei Orgânica do Município de Lajeado/RS, em conformidade com o art. 2º da Lei nº 10.757, de 24 de dezembro de 2018, e atendendo solicitação contida no expediente nº 710/2019, que organiza o Evento abaixo descrito:

<i>EVENTO</i>	<i>DATA</i>	<i>LOCAL</i>	<i>PROMOÇÃO</i>
<i>XIX Encontro Estadual de Fuscas e Derivados</i>	<i>19 e 20 de Janeiro</i>	<i>Parque do Imigrante</i>	<i>Prefeitura Municipal de Lajeado / SECEL/CLUBE DO FUSCA</i>

DECRETA:

Art. 1º Fica a Secretaria Municipal da Cultura, Esporte e Lazer autorizada a pagar as seguintes despesas do Evento "XIX Encontro Estadual de Fuscas e Derivados":

Sonorização e Iluminação	R\$ 3.423,00
Segurança	R\$ 2.983,30
Valor total estimado	R\$ 6.406,30

Art. 2º As despesas decorrentes da aplicação deste Decreto serão atendidas pelas seguintes dotações orçamentárias:

13.01 – Secretaria Municipal da Cultura, Esporte e Lazer
13.392.0017.2066 – Promoção de Eventos Culturais
3.3.90.39 – Outros Serviços Terceiros – Pessoa Jurídica (720)

Art. 3º Fica desde já autorizada a transferência da data do evento caso as condições climáticas sejam desfavoráveis, em caso fortuito ou por força maior.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

LAJEADO, 16 DE JANEIRO DE 2019.

MARCELO CAUMO
PREFEITO

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Elisângela Hoss de Souza,
Secretária de Administração

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

DECRETO Nº 10.890, DE 17 DE JANEIRO DE 2019.

Abre Crédito Suplementar.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJEADO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, em conformidade ao que dispõe o art. 46, VII da Lei Orgânica do Município e considerando a solicitação contida no Expediente nº 264/2018,

DECRETA:

Art. 1º Fica aberto Crédito Suplementar na Lei Orçamentária de 2019, Lei 10.740/2018, no valor de R\$ 110.000,00 (cento e dez mil reais), classificados sob a seguinte dotação orçamentária:

05.01 - Secretaria Municipal de Administração	
04.122.0003.2009 - Manutenção de Predios Administrativos	
3.3.90.39 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica (61)	R\$ 110.000,00
Recurso: 0001	
Total SUPLEMENTAR	R\$ 110.000,00

Art. 2º Como cobertura do Crédito Suplementar aberto no art. 1º, servirá de recurso a seguinte dotação orçamentária:

- Superavit financeiro	
Recurso 0001 - Livre	
Total Fonte de Recursos	R\$ 110.000,00

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

LAJEADO, 17 DE JANEIRO DE 2019.

MARCELO CAUMO
PREFEITO DE LAJEADO

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Elisângela Hoss de Souza,
Secretária de Administração

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

DECRETO Nº 10.891, DE 16 DE JANEIRO DE 2019.

Altera o inciso II do art. 2º do Decreto nº 10.867/2019, que "Dispõe sobre a compatibilização entre a realização da receita e a execução da despesa, sobre a programação orçamentária e financeira do Poder Executivo para o Exercício de 2019".

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJEADO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, em conformidade ao que dispõe o art. 46, VII da Lei Orgânica do Município

DECRETA:

Art. 1º Fica alterada a redação o inciso II do art. 2º do Decreto nº 10.867/2019, passando a constar com a seguinte redação:

“Art.

2º

I

-

II – o pagamento aos fornecedores somente é liberado se os mesmos estiverem em dia com o Tesouro Municipal, com exceção às retenções tributárias, que serão reconhecidas e/ou recolhidas de acordo com a legislação específica; (NR)

Art. 2º Permanecem inalteradas as demais disposições.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

LAJEADO, 16 DE JANEIRO DE 2019.

MARCELO CAUMO
PREFEITO

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Elisângela Hoss de Souza,
Secretária de Administração

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

EXTRATOS, TERMOS ADITIVOS, APOSTILAMENTO E DEMAIS PUBLICAÇÕES DE PARCERIAS FIRMADAS PELA LEI 13.019/2014

TERMO DE FOMENTO Nº 002-03/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 24569/2018
ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: Associação Beneficiente Pella Bethânia
PROJETO/ATIVIDADE: Acolhendo e Convivendo com Alegria
VALOR: R\$ 86.773,83 em 12 parcelas
PRAZO DE EXECUÇÃO: 12 MESES
GESTOR DA PARCERIA: Ceci Maria Rodrigues Gerlach
DISPENSA DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 002-03/2019

TERMO DE FOMENTO Nº 045-02/2018*1 PRIMEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 24568/2018
ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: Associação de Assistência à Infância e a Adolescência - SAIDAN
PROJETO/ATIVIDADE: Serviço de Acolhimento Institucional da SAIDAN
ALTERAÇÃO: registrar a ALTERAÇÃO DA CONTA BANCÁRIA constante da cláusula sétima do presente termo de fomento, em conformidade com a solicitação da OSC acima qualificada e com a Declaração de Abertura de Conta Específica apresentada, constantes do processo administrativo n.º 24568/2018, passando a ser a conta corrente n.º 98089-7, agência 0179, Banco Sicredi.
DISPENSA DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 040-02/2018

TERMO DE FOMENTO Nº 001-03/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23297/2018
ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: Liga Feminina de Combate ao Câncer
PROJETO/ATIVIDADE: Prevenção ao Câncer e Auxílio aos Doentes Oncológicos do HBB
VALOR: R\$ 36.000,00 em 12 parcelas
PRAZO DE EXECUÇÃO: 12 MESES
GESTOR DA PARCERIA: Arminda Carolina da Silva Machado (Portaria 25.404/2018)
DISPENSA DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 001-03/2019

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO N° 0705

PREGÃO PRESENCIAL 73-06/2018 Objeto: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS PARA TRATAMENTO DE 24.000M³/ANO DE MATERIAL LIXIVIADO (CHORUME), NAS LAGOAS JUNTO À ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE EFLUENTES (ETE) DA CENTRAL DE TRIAGEM COM ATERRO SANITÁRIO PARA DESTINAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS. A sessão pública ocorrerá no dia 01/02/2019, às 09h00, na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Lajeado/RS, Rua Cel. Júlio May, 242, 3º andar, Bairro Centro, Lajeado/RS. O edital e seus anexos podem ser obtidos através do portal www.lajeado.rs.gov.br, ou poderão ser solicitados pelo e-mail procuradoria.licitacao@lajeado.rs.gov.br. Lajeado/RS, 17 de janeiro de 2019 – Eliana Ahlert Heberle – CRA/RS 016176 – Coordenadora Especial de Governo.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Lajeado
Secretaria da Saúde

ORDEM DE SERVIÇO Nº 01-03/2019

Lajeado, 16 de Janeiro de 2019.

Considerando a reunião realizada no dia 18 de Outubro de 2018, cuja ata segue em anexo, assinada por todos participantes, sendo eles: os Agentes Epidemiológicos, o Sindicato dos Servidores Públicos Municipais e os Gestores das Secretárias da Saúde e da Administração;

Considerando que tornaram-se necessárias medidas para disciplinar as condutas dos Agentes Epidemiológicos, quanto ao cumprimento das normas acordadas para o bom funcionamento das atividades designadas aos mesmos;

Considerando que dentre estas normas está o horário de saída e retorno do transporte, para deslocamentos dos Agentes Epidemiológicos;

Determina-se os seguintes horários:

- **No turno da manhã:**

Saída entre 07h30min e 08h00min e retorno entre 11h00min e 11:30min;

- **No turno da tarde:**

Saída entre 12h30min e 13h00min e retorno entre 16h00min e 16h30min.

Determina-se que a partir de hoje, salvo eventuais contratemplos mecânicos ou de profissional motorista, o veículo da Secretária da Saúde sairá para levar os agentes, ao final do horário já estipulado (às **08h00min** no turno da manhã e às **13h00min** no turno da tarde).

DIÁRIO OFICIAL

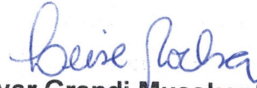
ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Os servidores que não estiverem presentes no horário e não apresentarem justificativa ou autorização do coordenador para isto, serão encaminhados para o Recursos Humanos da Secretaria da Saúde, a fim de registrar o desconto do turno de trabalho junto a folha de pagamento.

Salientamos que o tempo estipulado, de até 30 minutos no início e no final de cada turno, para permanência dos agentes Epidemiológicos no escritório é o suficiente para que os mesmos preparem e organizem o material necessário para suas tarefas.



Tovar Grandi Musskopf

Secretário da Saúde de Lajeado

**Prefeitura Municipal de Lajeado
Secretaria da Saúde
Leise Fernanda Sehn Rocha
Secretária da Saúde Substituta
Portaria nº 25.873**

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Aos dezoito de outubro de dois mil e dezoito, nas dependências do salão de eventos da Prefeitura Municipal de Lajeado, foi realizada a reunião para ser esclarecido e exposto as atividades dos Agentes de Combates de Endemias, com a presença da coordenadora Catiana Lanius, representantes do sindicato dos servidores Sonia Feldens Hydt, Ana Lucia Lopes, do jurídico da SEAD Elisangela Hoss de Souza, do RH/SESA Mariane Janaina Bresciani, dos agentes epidemiológicos Andreia Pereira de Araujo, Beno Binsfeld, Gessi Costa Ghilardi, Jane Delazeri, Joao Francisco da Silveira, Lucineia da Rosa, Priscila Ross, Sara Jane Thomas, da coordenadora da Vigilância Epidemiológica Juliana Demarchi, do residente Afonso Roveda e do Secretário da Saúde Tovar Musskopf, onde seguem os seguintes assuntos tratados. Os horários de trabalho definidos, devem ser cumpridos por todos os funcionários. Os horários praticados pela Secretária Municipal da Saúde atualmente são os seguintes: de segunda a sexta-feira: das 7h30min às 11h30min e das 12h30min às 16h30min. Salienta-se que o horário de expediente é dedicado exclusivamente ao desempenho de atividades profissionais relacionadas ao contrato de trabalho com a Prefeitura Municipal de Lajeado, não sendo autorizada a realização de atividades de interesse particular. As horas extras serão solicitadas pela chefia imediata, conforme a necessidade da Secretária Municipal da Saúde, sempre respeitando a legislação vigente. O registro do horário de trabalho é realizado no ponto eletrônico. Devem ser registrados os horários de entrada e saída do trabalho, além dos intervalos. Não será permitido a realização de qualquer atividade correlacionada ao contrato de trabalho, sem o prévio registro do ponto. Em situações como atrasos, saídas não previstas ou outras emergências, a chefia imediata deverá ser avisada imediatamente. As faltas podem acarretar prejuízo do salário quando o profissional não as justificar legalmente. Quando a falta ao trabalho for necessária, seja por motivo de doença ou outra razão, o funcionário deverá comunicá-la imediatamente a chefia imediata. Em caso de falta programada, a chefia imediata deverá ser informada com antecedência. Os atestados médicos de até 2 (duas) horas deverão ser entregues diretamente a chefia imediata, sendo os que ultrapassarem as 2 (duas) horas deverão ser entregues na SEAD/RH (no prazo de 48 horas), pois serão considerados de turno, devendo conter o CID - Código Internacional de Doenças. *OBS: Para os atestados com menos de 2 (duas) horas, deverá ter registro no ponto eletrônico de saída e/ou entrada. Caso não tenha o registro no ponto o atestado não será aceito.* As férias serão disponibilizadas ao funcionário após completar um ano de trabalho na Prefeitura. A escala anual de férias é elaborada pelo coordenador, de modo a conciliar o bom andamento das atividades do setor e a necessidade do funcionário. É compromisso de cada funcionário manter sigilo das informações confidenciais de que tenha conhecimento. As informações e os assuntos pertinentes ao seu trabalho não devem ser divulgados a outras pessoas ou para outras entidades sem a devida autorização. O ambiente de trabalho é um local compartilhado com os colegas. Portanto o respeito é importante para que todos se sintam bem e confiantes. Seguem exemplos de atitudes que devem ser evitadas para não interferir no bem-estar das pessoas ou no exercício das suas funções: promover tumultos ou desordens; fumar nas dependências da Secretária da Saúde; fazer qualquer propaganda política ou religiosa; fazer comentários debochados de colegas ou munícipes; não deixar a amizade ou inimizade interferir no desenvolvimento das atividades. É importante que se utilize roupas adequadas no seu ambiente de trabalho e cuidando de sua aparência e higiene pessoal, pois a imagem do funcionário reflete a imagem da Prefeitura Municipal de Lajeado. O uniforme é uma vestimenta que visa identificar o funcionário perante o cidadão do município. O uso das peças fornecidas pela Secretaria Municipal da Saúde, são de uso obrigatório. Vale salientar a importância de utilizar roupas adequadas para serviços de campo, não sendo permitido o uso de saias ou vestidos. Para a segurança do agente, deverão ser evitados a utilização de calçados inadequados, tais como: salto alto, sandálias, sapatilhas ou rasteirinhas, até que seja providenciado sapato adequado para a


Tovar Grandi Musskopf
Secretário Municipal da Saúde

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

função. Os equipamentos individuais de segurança, são importantes para proteger os profissionais, reduzindo qualquer tipo de ameaça ou risco para o trabalhador. Em parceria com o SESMT, serão avaliados e adquiridos os equipamentos de proteção de uso do agente epidemiológico. Após a sua aquisição e fornecimento, o uso do mesmo passará a ser de exigido. O funcionário deve usar seu crachá sempre que estiver em trabalho ou realizando atividades a campo. Contatos de denúncias que não forem da alçada da Vigilância Ambiental em Saúde podem ser encaminhados para a ouvidoria da Prefeitura via telefone (51) 3982-1491 ou e-mail ouvidoria@lajeado.rs.gov.br A Secretária Municipal da Saúde aplicará advertência verbal, a qual será registrada em livro ata. Se houver necessidade, se realizará a abertura de expediente para instauração de Sindicância ou Processo Administrativo Disciplinar. A locomoção do agente até a sua área de trabalho, assim como o seu retorno após o término do turno, deverá ser realizada através da Kombi da Secretária da Saúde, a qual está disponibilizada preferencialmente ao setor de Vigilância Ambiental. O horário de saída e retorno do transporte, será conforme descrito a seguir: no turno da manhã: saída entre às 07h30 e 08h00min e retorno entre às 11h00min e 11h30min; no turno da tarde: saída entre às 12h30min e 13h00min e retorno entre às 16h00min e 16h30min. Em situações atípicas, como: consultas médicas ou odontológicas e contratemplos com o veículo, o deslocamento poderá ser realizado através do transporte público coletivo, com autorização do coordenador. O objetivo da visita é orientar a população sobre cuidados a serem tomados para a não proliferação do mosquito vetor, eliminar possíveis criadouros, tratar os depósitos que não possam ser eliminados. A seguir, descrevemos os passos a serem seguidos pelo agente em uma visita domiciliar: iniciar o preenchimento do Boletim de Campo; identificar-se corretamente ao proprietário ou responsável, descrevendo o trabalho que será realizado e a sua importância; pedir permissão para entrar e convidar o proprietário ou responsável para acompanhá-lo na visita; durante toda a visita, orientar o proprietário ou responsável quanto à prevenção e ação frente a possíveis criadouros encontrados; proceder à visita na área externa, realizando minuciosa pesquisa larvária, coletando as larvas e/ou pupas. Os exemplares coletados, devem ser acondicionados em tubitos com álcool a 70% (em um número máximo de dez larvas/pupa por tubito), O preenchimento dos rótulos dos tubitos, deverá ser realizado neste mesmo momento; perguntar se existe algum possível criadouro dentro da residência, orientando o morador a tomar as medidas para prevenção e combate ao mosquito vetor; concluída a visita, finalizar o preenchimento do Boletim de Campo; preencher a ficha de visita com nome, data, atividade, solicitando que o responsável a guarde em local seguro, para que nela possa ser registrada a próxima visita, bem como para uso em supervisão. Além deste registro, deverá ser preenchida a ficha de atendimento de campo, solicitando ao proprietário ou responsável, o seu nome, telefone e assinatura (apenas no LI, não necessário para os PEs). Repassar, ao final do dia, o boletim e ficha de atendimento de campo, devidamente preenchidas ao coordenador. As visitas domiciliares jamais podem ser realizadas sem a autorização do proprietário ou quando não houver um responsável maior de idade. O agente deve sempre ter o número de telefone da Vigilância Ambiental do Município, assim como da ouvidoria, para que o morador possa entrar em contato quando assim desejar. Quanto a produtividade, os agentes deverão visitar 25 a 30 imóveis/dia, visando atingir um total de 800 a 1.000 imóveis/bimestre. Será considerada como visita, apenas os imóveis abertos, onde o morador encontra-se presente. Pois apenas nestes, foi efetuada a pesquisa larvária, o tratamento focal e a informação educativa ao munícipe. Em dias de chuva, não serão realizadas atividades de campo. Nestes dias, os agentes deverão realizar atividades designadas pelo coordenador, permanecendo nas dependências da Vigilância Ambiental ou em locais pré definidos, onde serão realizadas atividades educativas. O Levantamento de Índice + Tratamento (LI+T) é realizada por meio de pesquisa larvária, para conhecer o grau de infestação, dispersão e densidade do *Aedes aegypti*, junto com a

A collection of handwritten signatures in blue ink, including names like 'P', 'P. Lopes', 'an', 'R', 'Tovar', and 'Grandi Musskopf'. To the right, there is a printed name 'Tovar Grandi Musskopf' with the title 'Secretário Municipal da Saúde' below it, and a blue circular stamp.

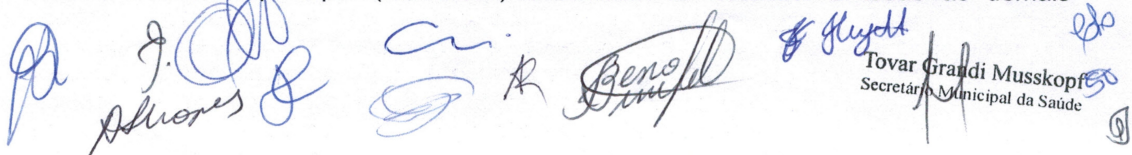
DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

eliminação e tratamento de depósitos. Para a prática destas ações, elegeram-se prioritariamente os bairros onde não há cobertura de Estratégia de Saúde da Família. Os demais bairros, serão visitados conforme planejamento (*a ser realizado em conjunto com a atenção básica*). As visitas serão realizadas conforme descrito no item "visitas", bem como seguindo as informações a seguir: o coordenador deverá organizar e distribuir os agentes dentro do mesmo bairro, fornecer os quarteirões a serem trabalhadas, mantendo-os preferencialmente em áreas próximas; novos quarteirões serão distribuídos conforme término dos já entregues; apenas quando concluída as visitas em todos os quarteirões de um bairro, se passará ao próximo; nos edifícios, deve-se inspecionar o térreo e pisos abaixo deste nível de todas as edificações existentes (não registrar os apartamentos no Boletim de Campo); quando realizado o tratamento de depósitos, preencher do Boletim de Campo; não devem ser tratados depósitos que possam ser protegidos, eliminados, ou destinados adequadamente; o Pyriproxifen (Sumilarv®), atua no inseto inibindo o desenvolvimento das características adultas, causa esterilidade do mosquito, ou seja, mesmo existindo a emergência do alado, ele não é capaz de reprodução. Devido ao seu efeito residual ser de 60 dias, o mesmo depósito não deverá ser tratado antes do final deste período, mesmo que se encontram larvas e/ou pupas. Salienta-se que não devem ser tratadas piscinas e/ou depósitos que possam ser protegidos, eliminados, ou destinados adequadamente, etc. O tratamento de piscinas é responsabilidade do proprietário ou responsável pelo imóvel; será preenchido o resumo semanal das atividades, para lançamento no SISPNCD; o coordenador irá receber, conferir os boletins e registrar a produtividade individual, encaminhando os dados mensalmente aos gestores. São considerados pontos estratégicos, os imóveis com grande concentração de depósitos preferenciais para reprodução do mosquito vetor. Os pontos estratégicos devem ser inspecionados, em ciclos quinzenais. Nas visitas realizadas aos cemitérios, os agentes deverão realizar a eliminação mecânica da água acumulada em todos os recipientes, além da retirada ou rasgo ao fundo do papel-celofane, se existente. Quando esta visita for realizada de forma individual, a coleta de larvas e/ou pupas será realizada apenas no centro e nas quatro extremidades do cemitério. Já nas visitas realizadas em mutirões, além dos procedimentos mencionados, deverá ser perfurado (com a utilização da picadeira) os vasos que não tiverem saída para escoar o excesso de água. Nestes mutirões, a coleta de larvas e/ou pupas será realizada em 100% dos focos encontrados. A Pesquisa Vetorial Especial (PVE) é a procura eventual de *Aedes aegypti* em função de denúncia da sua presença em área não infestadas e, no caso de suspeita de dengue, febre amarela, zika ou chikungunya, em área até então sem transmissão. No caso de denúncia da presença do vetor, a pesquisa é atividade complementar, não devendo interferir no trabalho de rotina de combate. Durante o período em que será realizado o levantamento do LIRAa, deverão ser suspensas as atividades de rotina, exceto as ações de bloqueio de casos de dengue. As visitas durante esta atividade, serão realizadas conforme descrito no item "visitas", mencionado anteriormente, além das informações a seguir: o coordenador deverá organizar e distribuir os agentes na área de trabalho, fornecer os materiais necessários, orientar e supervisionar as atividades, receber e conferir os boletins, preencher o resumo parcial; a inspeção dos imóveis de cada quarteirão, para coleta de larvas e/ou pupas, será de 20% dos imóveis ou terrenos baldios existentes no mesmo. Contam-se quatro imóveis após o imóvel inspecionado para, a seguir, inspecionar o sexto imóvel, e assim sucessivamente, inspecionando-se um imóvel a cada cinco (*faz um e pula quatro*). No caso de o imóvel estar fechado, ou de a sua inspeção ter sido recusada, o agente deverá fazer sua substituição pelo imóvel imediatamente anterior, e assim sucessivamente. Após manter a inspeção nos imóveis já sorteados para que a aleatoriedade da amostra seja mantida. No caso em que, no imóvel sorteado, encontrem-se outras residências menores (vila familiar), a inspeção deverá ocorrer no imóvel principal (numerado) e também se estender a todas as demais

A collection of handwritten signatures in blue ink, including names like 'Adriano', 'Benedito', and 'Glyett'. To the right, there is a blue stamp that reads 'Tovar Grandi Musskopf Secretário Municipal da Saúde'.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

residências. As larvas que porventura coletadas deverão ser registradas no formulário, na linha correspondente ao imóvel sorteado. Salienta-se que coleta deverá ser realizadas em todos os depósitos positivos que encontrarem no imóvel e não apenas no primeiro encontrado. Não deve-se misturar larvas de diferentes criadouros em um único tubito, pois este procedimento compromete a qualidade dos índices levantados. A atualização dos RG's (Reconhecimento Geográfico), será realizada concomitantemente aos demais serviços. Os agentes auxiliarão nos procedimentos necessários, para que, gradativamente, estes dados sejam digitalizados, integrando assim, o sistema de informação geográfica do município (Geomais). Não tendo mais nada a declarar e estando todos de acordo, lavro a ata que será assinada por todos os presentes:

Janaína Braziani, Juliana de Deus C., Tatiana Lourenço, Paulo Francisco
Benedita, Brizida de Jesus, Luiz. Soares. (Assinatura)

Oliver, Toran Jandi Munkopf, Sônia Keldens Keyatt

Almeida (Assinatura)

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705



PREFEITURA DE
LAJEADO

Secretaria da Saúde – Vigilância ambiental

Reunião 18/10/2018

Assunto: Políticas e diretrizes de trabalho dos agentes de combate a endemias

Local: Salão de eventos da Prefeitura.

Lista de Presença

Nome	Assinatura
Andreia Pereira de Arujo	
Beno Binsfeld	
Gessi Costa Ghilardi	
Jane Delazeri	
João Francisco da Silveira	
Lucineia B. Da Rosa	
Priscila Bockius Schuster Ross	
Sara Jane Thomas	
Catiana Lanius	
Juliana Demarchi	
Tovar Gradi Musskopf	
Elis Hoss	
Mariane Janaina Bresciani	
Sônia Feldens Gleyd	
Ana Lúcia Lopes	
AFONSO WENNEKER ROVEDA	

INSTRUÇÃO NORMATIVA 01-03/2019, DE 17 DE JANEIRO DE 2019.

Estabelece normas e procedimentos para aprovação de registro e/ou projetos de estabelecimentos e rótulos no SIM/DIPOA.

O Secretário Municipal do Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura do Município de Lajeado, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 51, inciso II da Lei Orgânica Municipal e art. 66, XI da Lei nº 10.330/2016;

Considerando a necessidade de normatização das disposições constantes na Lei nº 10.750, de 13 de dezembro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 10.855, de 18 de dezembro de 2018, que tratam sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Lajeado;

RESOLVE:

Art. 1º Para solicitar vistoria no Terreno ou Instalações, o requerente deverá dar encaminhamento via Protocolo na Prefeitura Municipal dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal sendo precedido de Inspeção prévia e parecer favorável do local e Terreno/Instalações, com pagamento de taxa de vistoria conforme legislação vigente.

Parágrafo único. Para solicitar vistoria na área, apresentar requisição ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, tal qual o modelo do ANEXO 01 (Requerimento de Solicitação de Vistoria de Terreno).

Art. 2º Para encaminhar o Registro de Estabelecimentos junto ao S.I.M. se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de processo no qual constarão todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I – Requerimento solicitando Vistoria do Terreno endereçado ao Coordenador do DIPOA (em caso de construção de novas instalações); (ANEXO 01)

II – Requerimento solicitando Análise do Projeto dirigido ao Coordenador do DIPOA, após emissão de Laudo de Vistoria do Terreno/Instalações com parecer Favorável; (ANEXO 02)

III – Requerimento de Inspeção de Instalações encaminhado ao SIM (em caso de estabelecimento já edificado); (ANEXO 03)

IV – Memorial Econômico Sanitário; (ANEXO 05)

V – Memorial Descritivo da Obra; (ANEXO 06)

VI – Protocolo de Solicitação de Licença Operacional;

VII – Comprovante de desinsetização, desratização e limpeza da caixa d'água;

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

VIII – Plantas de Situação e Localização (escala mínima de 1/1000);

IX – Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios, identificação e área das dependências (escala mínima de 1/100);

X – Planta de Cortes e Fachada (escala mínima de 1/100);

XI – Planta Hidrosanitária (escala mínima de 1/100);

XII – Termo de Responsabilidade e Livre Acesso, dando ciência e aceite das normas e regulamento do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas; (ANEXO 07)

XIII – Formulário de avaliação de rótulos; (ANEXO 09)

XIV – Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses).

§1º Poderá, a critério do DIPOA, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

§2º O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XVI, deve conter, no mínimo, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) obrigatórios:

- 1) Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- 2) Água de abastecimento;
- 3) Águas residuais;
- 4) Controle de pragas;
- 5) Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);
- 6) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- 7) Procedimentos sanitários das operações – PSO;
- 8) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
- 9) Controle de temperaturas;
- 10) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- 11) Testes microbiológicos e físico-químicos;
- 12) Abate humanitário (para matadouro-frigorífico);
- 13) Controle de fraudes.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO N° 0705

§3º O POP 13 será obrigatório para fábricas de laticínios, usinas de beneficiamento de leite, microusinas de beneficiamento e industrialização de leite, frigorífico de aves, unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos de pescado e entrepostos de pescado.

Art. 4º A fabricação ou manipulação de qualquer produto de origem animal está condicionada à prévia aprovação da rotulagem, que será estabelecida através do parecer DEFERIDO ou DEFERIDO COM RESTRIÇÃO no formulário "Parecer de Avaliação de Rótulos". (ANEXO 10, de uso exclusivo do SIM/DIPOA)

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Lajeado, 17 de janeiro de 2019.

André Bucker
Secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

ANEXO 01 **REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE VISTORIA DE TERRENO**

Ao Sr. Coordenador Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. Município de Lajeado - RS.

A Empresa _____,
localizada na Rua _____, Município de _____,
_____, CEP _____, Telefone _____,
_____, CNPJ Nº _____, Inscrição
Estadual nº _____, vem através de seu proprietário(a) _____,
solicitar vistoria no seu endereço para avaliar a
possibilidade de instalação/construção de estabelecimento com vistas a desenvolver a
atividade _____ (dizer qual a atividade
pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em Lajeado, de de 20...

Proprietário _____

Responsável pela empresa _____

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

ANEXO 02

REQUERIMENTO PARA ANÁLISE DE PROJETO

Sr. Coordenador Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA
Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., Município de Lajeado - RS.

Tendo em vista o parecer FAVORÁVEL recebido na Vistoria de Terreno, a Empresa _____, localizada na Rua _____, Município _____, CEP _____, Telefone _____, CNPJ nº _____, Inscrição Estadual nº _____, vem através de seu proprietário(a) _____, solicitar análise de projeto para avaliar a possibilidade para a atividade _____ (dizer qual a atividade pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em Lajeado, de de 20...

Proprietário _____

Responsável pela empresa _____

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

ANEXO 03 **REQUERIMENTO PARA INSPEÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Ao Sr. Coordenador Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. Município de Lajeado - RS.

A Empresa _____, localizada na Rua _____, Município _____, CEP _____ Telefone _____, CNPJ nº _____, Inscrição Estadual nº _____, vem através de seu proprietário(a) _____, solicitar vistoria no local para avaliação das condições estruturais e de equipamentos próprios ao funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal. O objetivo da empresa será desenvolver a atividade de _____ (especificar a atividade pretendida conforme Art. 7º do Decreto Municipal nº 10.855, de 18 de Dezembro de 2018).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em Lajeado, de de 20...

Proprietário _____

Responsável pela empresa _____

ANEXO 04

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ANÁLISE DE PROJETOS

Em relação às Plantas, estas devem obedecer a seguinte convenção:

1) Escalas, preferencialmente nestas escalas ou em maior escala:

- situação e localização - escala mínima de 1/1000;
- baixa equipamentos e utensílios - escala mínima de 1/100;
- cortes e fachada - escala mínima de 1/100;
- hidro-sanitária - escala mínima de 1/100.

2) Cores:

- **Estabelecimentos novos:** cor preta;
- **Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:**
 - a) cor preta - para partes a serem conservadas;
 - b) cor vermelha - para partes a serem construídas;
 - c) cor amarela - para partes a serem demolidas;
 - d) cor azul - para elementos construídos em ferro;
 - e) cor cinza - para partes de concreto;
 - f) cor " terra de siene" - para partes em madeira.

3) Demais informações:

- Orientação magnética;
- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre de nível.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO N° 0705

Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- Facilidade na delimitação da área.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

1 - IDENTIFICAÇÃO			
Razão Social			
Número de registro no SIM			
2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO			
NOVO REGISTRO		REFORMA / AMPLIAÇÃO / ALTERAÇÃO	
DATA DO PEDIDO	Nº DO PROCESSO	DATA DO PEDIDO	Nº DO PROCESSO
3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
CNPJ/CPF			
TIPO DE PROPRIEDADE	PRÓPRIA ()	ARRENDADA ()	
NOME FANTASIA			
4 - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
ENDEREÇO			
BAIRRO		CEP	
TELEFONE		E-MAIL	
5 - REPRESENTANTE LEGAL			
NOME:			
CPF:			
6 - RESPONSÁVEL TÉCNICO			
NOME			
CPF		CRMV	
7 - NÚMERO ESTIMADO DE FUNCIONÁRIOS			
MASCULINO		FEMININO	
8 - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
CLASSIFICAÇÃO O 1			
CLASSIFICAÇÃO O 2			
9 - DIAS E HORÁRIOS PREVISTOS PARA FUNCIONAMENTO			
DIA	HORÁRIOS		
() SEGUNDA-FEIRA			
() TERÇA-FEIRA			
() QUARTA-FEIRA			

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

<input type="checkbox"/> QUINTA-FEIRA			
<input type="checkbox"/> SEXTA-FEIRA			
11 – PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA			
FORNECEDOR 1			
NOME			
REGISTRO		MUNICÍPIO	
FORNECEDOR 2			
NOME			
REGISTRO		MUNICÍPIO	
FORNECEDOR 3			
NOME			
REGISTRO		MUNICÍPIO	
12 – MEIO DE TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS ACABADOS			
TIPO DE VEÍCULO			
TIPO DE ISOLAMENTO TÉRMICO			
SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO			
13 – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR			
Nº DE REG. DE RÓTULO	NOME	PRODUÇÃO DIÁRIA	UND. DE MEDIDA

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

14 – PRÉ-BENEFICIAMENTO E BENEFICIAMENTO		
Nº DE REG. DE RÓTULO	NOME	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DIÁRIA (KG/DIA)

15 – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS			
TIPO MÁQUINA/EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE	UND. MEDIDA

16 – EQUIPAMENTOS E SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO			
TIPO DE EQUIPAMENTO	CAPACIDADE DE (m³)	TEMPERATURA DE TRABALHO	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS A SEREM ARMAZENADOS E FAIXA DE TEMPERATURA

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO N° 0705

17 – CAPACIDADE INSTALADA			
SETOR	TEMPERATURA AMBIENTE	CAPACIDADE (kg)	
18 – ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER			
ESPÉCIE	CAPACIDADE/DIA	VELOCIDADE DE ABATE/HORA	
19 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE MATANÇA			
20 – CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO E SALA DE NECRÓPCIA)			
21 – DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES			
TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS			
NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS, CONSTRUÇÃO E REVESTIMENTO INTERNO DOS TANQUES DE SALGA			

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO N° 0705

VESTUÁRIO/REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS
INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
22 – ÁGUA DO ESTABELECIMENTO
23 – DESTINO DADO AS ÁGUAS RESIDUAIS
24 – SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS, ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS OU NÃO COMESTÍVEIS
25 – SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E LIMPA
26 – TELAS CONTRA INSETOS, CORTINAS DE AR E MOLAS DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO NAS PORTAS
27 – INDICAÇÃO DE EXISTÊNCIA NAS PROXIMIDADES DE PONTOS REPRODUTORES DE MAU-CHEIRO
28 – OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

ANEXO 06 **ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DA OBRA**

- 1) Nome da firma interessada no projeto
- 2) Localização do futuro estabelecimento
- 3) Natureza do estabelecimento
- 4) Responsável pelo projeto
- 5) Área do terreno
- 6) Área a ser construída
- 7) Área útil
- 8) Recuo do alinhamento da rua
- 9) Duração provável da obra
- 10) Argamassa
- 11) Fundações
- 12) Pé direito
- 13) Madeiramento e coberturas
- 14) Forros
- 15) Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias)
- 16) Revestimento geral
- 17) Pavimentação
- 18) Esquadrias
- 19) Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências)
- 20) Instalações de água
- 21) Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água)
- 22) Pintura geral
- 23) Custo provável da obra.

Em Lajeado, de de 20...

Assinatura do Engenheiro ou Arquiteto responsável CREA ou CAU nº _____

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

ANEXO 07 **TERMO DE RESPONSABILIDADE E LIVRE ACESSO**

Eu, **FULANO DE TAL**, responsável pelo ESTABELECIMENTO **Tal Tal**, CPF/CNPJ Nº **Tal**, Inscrição Estadual nº **Tal**, Inscrição Municipal nº: **Tal** e Registro de Alvará Municipal: **Tal**, venho por meio deste Termo de Responsabilidade, atestar ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Lajeado, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Nº 10.750, de 13 de Dezembro de 2018, Decreto Nº 10.855, de 18 de Dezembro de 2018 ou legislações que vierem a substituí-las., ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo DIPOA.

Autorizo para os devidos fins, a entrada e LIVRE ACESSO a todas as dependências relacionadas à produção de alimentos de origem animal, a qualquer dia e em qualquer horário de funcionamento, dos fiscais e equipe técnica do S.I.M. para atividades de fiscalização e inspeção, ficando os mesmos autorizados a realizar registros fotográficos ou outros que sejam de importância para o desempenho das atividades de fiscalizações, inspeções e/ou visitas.

Venho, também, por meio deste Termo ACEITAR e empenhar os condicionantes e prazos impostos para aprovação da reforma ou alteração no estabelecimento em questão, segundo Processo **TAL**, Ofício **TAL**, conforme descrições e prazos listados abaixo.

ADEQUAÇÃO	PRAZO
<u>Exemplo:</u> Derrubada da parede do atual vestiário masculino para ampliação da sala de produção e alteração da forma de entrada das carcaças na sala de produção.	30 dias
<u>Exemplo:</u> Colocação de aparelho condicionador de ar tipo split na sala de produção.	60 dias
<u>Exemplo:</u> Construção de novo defumador (extra); Aumento do antigo "ante fumeiro"; Derrubada da parede da atual sala de temperos para colocação porta de conexão do ante fumeiro com a sala de maturação.	180 dias

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Lajeado, de de 20...

FULANO DE TAL, Responsável pelo **ESTABELECIMENTO Tal Tal**

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

ANEXO 08 **INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA** **REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL**

O formulário deve ser preenchido de preferência por computador. Os croquis dos rótulos deverão ser apresentados impressos e o comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos, que deverá ter uma via do original enviada. A taxa de registro de produtos deverá ser paga apenas uma vez para cada produto e não se aplica aos demais casos previstos no item "solicitação" do formulário. Todos os rótulos deverão ser registrados e toda e qualquer modificação deve ser enviada ao DIPOA para análise. Rótulos lançados no mercado sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

A) IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM DO ESTABELECIMENTO: Colocar o número do SIM do estabelecimento. Se o estabelecimento ainda não tiver número estabelecido, deixar em branco.

Nº DE REGISTRO SEQUENCIAL DO PRODUTO: Número do produto com 3 dígitos começando pelo 001 e sequencial. A numeração final do produto deverá ser definida pelo DIPOA.

RAZÃO SOCIAL – Citar a Razão Social completa do Estabelecimento (não confundir com marca usada pelo Estabelecimento).

CNPJ/CPF – Mencionar o nº do CNPJ ou CPF.

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida após estudo técnico do DIPOA, conforme Art. 7º do Decreto Municipal nº 10.855, de 18 de Dezembro de 2018.

ENDEREÇO:

Mencionar rua ou estrada, nº ou km.

TELEFONE(S):

Mencionar telefones fixos e/ou celulares

E-MAIL:

Mencionar e-mails, se houver.

B) NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Assinalar conforme o caso (poderá ser assinalado mais de um item).

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

NOME DO PRODUTO:

Mencionar o nome do produto conforme a nomenclatura oficial. Se existirem dúvidas quanto à nomenclatura, entrar em contato com o setor de Registro de Produtos e Rótulos para esclarecimentos. Uma listagem correspondente à nomenclatura de alguns tipos de

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

produtos consta na Portaria nº 1 de 09 de outubro de 2001 do MAPA ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

MARCA COMERCIAL:

Mencionar a(s) marca(s) comerciais, se houver. Lembramos que mais de uma marca para um mesmo produto implica a existência de mais de um tipo de rótulo.

TIPO DE RÓTULO:

1. IMPRESSO: De material plástico, o impresso será colocado em contato com o produto, sob a embalagem primária. Ex: impressos de identificação de cortes de carne bovina.

2. EMBALAGEM-RÓTULO: As informações do produtos estão impressas na própria embalagem primária. Ex: embalagem de aves.

3. IMPRESSO ADESIVO: Rótulo impresso em material adesivo e aplicadas sobre a embalagem primária do produto. Ex: fatiados.

4. ETIQUETA ADESIVA: Rótulo impresso em material adesivo cujas pontas se unem para identificar o produto. Ex: Etiqueta de Salames.

5. ETIQUETA LACRE: Rótulo impresso em material adesivo cujas pontas se unem para identificar o produto, e, na ocasião de sua abertura, sempre ocorra sua destruição. Ex: Etiquetas lacre de carcaças bovinas e suínas.

TIPO DE EMBALAGEM:

Mencionar se a embalagem é de plástico, de papel, à vácuo, etc. Se o produto não possui embalagem isso deverá ser mencionado.

CONTEÚDO:

Indicar a quantidade aproximada de produto acondicionado e a respectiva unidade de medida (Kg, g, L ou ml). Em se tratando de peso líquido, o mesmo deverá ser mencionado.

FORMA DE INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:

Mencionar de que forma a data de fabricação e também a de validade aparecerá no rótulo (à tinta, carimbo, datador, marcação com picotamento, etc.). Lembramos que a data de fabricação e validade deverá sempre ser expressa na forma DD/MM/AA. Mencionar também o Lote de fabricação.

COMPOSIÇÃO:

Iniciar a descrição dos produtos pelos componentes em maior quantidade (matéria prima, ex.: carnes ou leite), citando os demais itens conforme a ordem decrescente dessas quantidades. Mencionar as quantidades em Kg ou L e as respectivas porcentagens de cada componente, sendo que a soma final na coluna de **Percentual** deverá resultar 100%.

Para carnes *in natura* não é necessária a menção do peso ou proporção, bastando mencionar sua natureza no campo de **PRODUTO** e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex.: carne de bovino, especificando os cortes que serão comercializados).

Para produtos processados as matérias-primas, ingredientes e aditivos químicos deverão ser indicados no campo de **FORMULAÇÃO**, e devem ser listados pela função que exercem seguido do nome químico do produto (ex.: conservadores/ nitrato e nitrito de sódio). Em seguida ao nome químico, deverá ser mencionada a quantidade do aditivo que é recomendada pelo fabricante (não confundir com a quantidade do aditivo que a empresa que está registrando o produto pretende usar na formulação). As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas responsabilidade da empresa.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO – CONTROLE DE QUALIDADE – ESTOCAGEM E TRANSPORTE:

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo. A seguir são indicados os principais quesitos que deverão ser mencionados conforme os tipos básicos de produtos.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

- Carne "in natura": mencionar o tempo de descanso regulamentar, banho de aspersão, forma de atordoamento, tempo de sangria, amarração de reto e esôfago, lavagem da cabeça em equipamento adequado, forma de higienização do instrumental (facas, serras) durante o abate e destino dado às condenas e demais despojos. No caso de miúdos deverão ser descritas as etapas da toailete das vísceras e do "branqueamento" do mondongo, se for o caso. No caso de aves mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água etc.

- Processados cárneos: mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação etc.

- Leite e derivados: mencionar tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento (se for o caso) etc...

Cabe ressaltar que, quando cabível, os produtos devem seguir as normas constantes nos REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) emitidos pelo MAPA. O Responsável Técnico da Indústria deverá manter-se atualizado quanto a referida legislação.

CONTROLE DE QUALIDADE:

Deverão ser mencionados os seguintes itens de execução obrigatória relativos ao controle de qualidade: exame microbiológico de água bimestral, exame físico-químico de água semestral, exame microbiológico de produto mensal e exames de rotina do leite, se for o caso (gordura, EST, ESD, acidez, peroxidase, fosfatase, densidade, e presença de antibiótico). A empresa deverá também indicar a execução de exames médicos nos funcionários e a sua periodicidade. A empresa deverá mencionar se existe algum programa de controle de insetos e roedores. Outras medidas que a empresa adotar visando o controle de qualidade deverão ser também mencionadas nesse item.

ESTOCAGEM E TRANSPORTE:

Estocagem diz respeito a estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos etc.) e a temperatura de armazenagem. Transporte diz respeito ao que tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos etc.) e a que temperatura.

AUTENTICAÇÃO:

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços. Obs.: o formulário para registro de produtos (3 vias), deverá vir acompanhado dos croquis dos respectivos rótulos (quando for o caso) esses em meio digital (CD ou DVD).

• Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis nos seguintes documentos oficiais:

- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).
- Instrução Normativa nº 22, do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).
- Instrução Normativa nº 51, do MAPA, de 29/12/2006 (limites para aditivos em produtos cárneos)
- Resolução nº 1, do MAPA, de 09/01/2003 (nomenclatura de produtos cárneos não formulados).
- Portaria INMETRO nº 19, de 07/03/1997 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
- Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
- Decreto Estadual nº 53.848/2017 (rotulagem específica da CISPOA).
- Res. RDC's 359 e 360 da ANVISA, de 23/12/2003 – Informação nutricional.
- Portaria n.º 27 da ANVISA, de 13/01 1998 – Informação nutricional complementar.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

- Lei 10.674 da Presidência da República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
- Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod. lácteos).
- RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 (prod. lácteos).
- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
- Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA). * Ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

- Lembramos que as empresas poderão ser autuadas pelos órgãos normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

CONFECÇÃO DO RÓTULO:

Para confecção dos rótulos, entrar em contato com o SIM/DIPOA. Se o rótulo contiver informação nutricional, deverá ser enviada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma atestando que ela corresponde ao produto em questão.

Sr(a). Coordenador(a) do SIM/SEDETAG:

A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: A aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o SIM

01. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL			
CNPJ/ CPF	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:		
	ESPÉCIE		
ENDEREÇO			
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO: LAJEADO	UF - RS
N.º DE REGISTRO DA EMPRESA NO SIM/DIPOA	N.º DE REGISTRO DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA NO SIM/DIPOA	

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

_ _ _ _	_ _ _ _	___/___/___
---------	---------	-------------

02. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

1	ALTERAÇÃO RAZÃO SOCIAL	2	REGISTRO	3	CANCELAMENTO
4	ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DE PRODUTO	5	ALTERAÇÃO DE LAYOUT DE RÓTULO	6	OUTRO: (descrever resumidamente neste campo)

03. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO:

NOME/COMERCIAL COMERCIAL DO PRODUTO:

04. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

RÓTULO

1	IMPRESSO	2	EMBALAGEM-RÓTULO	3	IMPRESSO ADESIVO
4	ETIQUETA ADESIVA	5	ETIQUETA-LACRE	6	OUTRO

EMBALAGEM

1	ENVOLTÓRIO NATURAL	2	PAPEL	3	PLÁSTICO USO DE VÁCUO () SIM () NÃO
4	ENVOLTÓRIO ARTIFICIAL	5	BANDEJA	6	OUTRO

05. QUANTIDADE E FORMA DE INDICAÇÃO DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE

QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO / UNIDADE DE MEDIDA	DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM/LOTE (LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO) E DATA VALIDADE
---	---

06. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MATÉRIA PRIMA		Kg ou L	%
DESCRIÇÃO:			
SUB TOTAL			
INGREDIENTES / ADITIVOS		Kg ou L	%
DESCRIÇÃO:			

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO N° 0705

TOTAL		

07. PROCESSO DE FABRICAÇÃO (Descrever todas as Operações)

DESCRIÇÃO:

08. SISTEMA DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO:

09. ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM

DESCRIÇÃO:

10. MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO E ÓRGÃO OFICIAL

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

DESCRIÇÃO

11. TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

DESCRIÇÃO

12. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

DESCRIÇÃO

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO N° 0705

13. RÓTULO IMPRESSO:



DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

PARA USO DO SIM/DIPOA			
RESULTADO			
C	NC	NA	
			1. Com relação ao módulo do rótulo no pedido, atesto que:
			1.2 Apresenta anexo o modelo e representação em croqui do rótulo impresso;
			1.3 Consta Nome do Produto (Art. 78 do Decreto 10.855 de 18 de Dezembro de 2018 e Item 05 da IN 22, de 2005)
			1.4 Consta Nome Empresarial e Endereço do Estabelecimento Produtor
			1.5 Consta Carimbo Oficial do SIM
			1.6 Consta Natureza do Estabelecimento (de acordo com Art. 7º do Decreto 10.855)
			1.7 Consta CPF ou CNPJ (nos casos cabíveis)
			1.8 Consta a expressão "Fracionado por." ou "Embalado por." nos casos previstos (Art. 78 do Decreto 10.855)
			1.9 Consta a marca comercial do produto (quando houver)
			1.10 Consta local para indicação da data de Fabricação, Validade e Lote
			1.11 Consta indicação de quantidade (quando cabível) (Portaria nº31, de 30.07.69, do INPM);
			1.12 Consta a Lista de Ingredientes e Aditivos (de acordo com Art. 78 do Decreto 10.855 e Item 05 da IN 22, de 2005))
			1.13 Consta a expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA"
			1.14 O Produto segue a Denominação de Venda do Respectivo RTIQ, quando cabível.
			1.15 As etiquetas-lacre são confeccionadas de maneira que, na sua retirada, ocorra sempre sua destruição. (Art 89 Decreto 10.855)
			1.16 Consta no Painel Principal a adição de água, nos casos cabíveis (Par. Único, Art. 91 do Decreto 10.855)
			1.17 Consta expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor" (Cap. V- Parágrafo 29/30 Resolução Con-metro 01 de 1982)
			1.18 Consta expressão "Colorido Artificialmente" ou "Aromatizado Artificialmente" (Art. 1 e 21 do Dec. 55.871, de 26.03.65);
			1.20 Consta Instruções sobre a Conservação do Produto (IN 22, de 24 de novembro de 2005)
			1.21 Consta Instruções sobre o Preparo e o uso do produto, quando cabível. (RDC 13, de 02 de Janeiro de 2001)
			1.22 Consta expressão "Alérgicos: Contém derivados de..."; "Pode conter derivados de..." (de acordo com RDC 26, de 2015);
			1.23 Consta expressão "Contém glúten" ou "Não contém glúten" (Lei 10.674 de 16 de maio de 2003)
			1.24 Consta nº do "Registro na Secretaria de Agricultura" com Quatro dígitos, seguido do nº do Registro do estabelecimento no SIM/DIPOA. Ex: 0001/002
PARECER: DEFERIDO () DEFERIDO COM RESTRIÇÃO () INDEFERIDO ()			

OBSERVAÇÕES:

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

PARA USO DO SIM/DIPOA:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Empresa: RAZÃO SOCIAL	SIM XXX
Registro: XXXX/XXX	Produto: DENOMINAÇÃO
Data: XX/XX/XXXX	

2. ITENS NÃO CONFORMES:

2.1 Formulário de Registro de Rótulo

Folha 01

6- Nomenclatura deve estar conform.....

7- item 22 – Não está.....

Folha 02

3- Nos ingredientes não consta a porcentagem individual ...

Folha 03

4- A tempe....

6- Discriminar qual o local....

Folha 04

3- Não consta.....

2.2. Croqui do rótulo

A nomenclatura deve estar de acordo com a do formulário (conforme descrito no presente parecer técnico).

PARECER:

DEFERIDO

DEFERIDO COM RESTRIÇÃO. Solicita-se a adequação dos itens apontados no prazo de.....

INDEFERIDO. Solicita-se fazer as alterações e encaminhar o formulário para nova avaliação.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Nome do veterinário que avaliou
Méd. Vet. CRMV/RS XXXX
Serviço de Inspeção Municipal

<p>Conhecimento</p> <p>Assinatura: _____</p> <p>Data: ____/____/____</p>

INSTRUÇÃO NORMATIVA 002-03/2019, DE 17 DE JANEIRO DE 2019.

Estabelecer as normas para as instalações e equipamentos dos micro abatedouro-frigoríficos de bovinos, suínos e ovinos.

O Secretário Municipal do Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura do Município de Lajeado, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 51, inciso II da Lei Orgânica Municipal e art. 66, XI da Lei nº 10.330/2016;

Considerando a necessidade de normatizar as disposições constantes na Lei nº 10.750, de 13 de dezembro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 10.855, de 18 de dezembro de 2018, que tratam sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Lajeado;

RESOLVE:

Seção I Disposições Gerais

Art. 1º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura, concederá registro aos Micro Abatedouros-Frigoríficos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por essa Coordenadoria antes do início de qualquer obra ou passarem por vistoria com parecer conclusivo favorável, nos casos de estabelecimentos já edificados.

Parágrafo único. Entende-se por micro matadouro-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até:

I - vinte bovinos por dia; ou

II - cinco bovinos e dez suínos/ovinos por dia; ou

III - quinze suínos/ovinos por dia.

Art. 2º Deverá ser garantida a correlação entre carcaça e todas as vísceras, bem como atendidas as exigências quanto ao impacto ambiental.

Art. 3º Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Processamento de produtos de origem animal.

Art. 4º Somente poderão ser abatidos animais previamente testados quanto a doenças infecto-contagiosas ou que sejam oriundos de propriedades testadas e relacionadas pelo DPA/DFDSA.

Art. 5º No momento de protocolar o projeto, deverão ser indicadas as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Seção II

Instalações e Equipamentos Relacionados com a Técnica de Inspeção *Ante e Post-Mortem*

Art. 6º As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem poeiras ou emanações na direção do estabelecimento.

Subseção I

Currais de Espera, Pocilgas e Apriscos

Art. 7º Os animais deverão ficar em currais pavimentados de material antiderrapante e livres de barro por períodos determinados no manual de boas práticas de fabricação, de acordo com cada espécie antes de serem insensibilizados.

Art. 8º Em caso de abate misto no mesmo dia, não poderá haver mistura de espécies nos currais.

Art. 9º Para o abate de mais de 10 bovinos por dia, é necessária a instalação de plataforma de inspeção ante-mortem.

Art. 10 Para o alojamento de ovinos, os apriscos devem ser cobertos, devendo possuir 1,75m² por ovino.

Art. 11 Para o alojamento de suínos, as pocilgas devem ser cobertas e possuir 0,60m² por animal de até 100Kg, ou 1m² por animal de mais de 100Kg.

Art. 12 Para bovinos, os currais devem possuir 2,5m² por animal alojado.

Art. 13 Para todas as espécies, os bebedouros devem ser instalados em número que permita que 20% dos animais bebam água simultaneamente.

Art. 14 Os locais devem possuir iluminação artificial adequada aos trabalhos de inspeção *ante-mortem* sempre que esta for realizada em horários de pouca iluminação natural, sendo proibida a inspeção ante-mortem nestes horários em locais sem iluminação artificial.

Subseção II

Banho de Aspersão

Art. 15 Os suínos e bovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Subseção III

Box de Insensibilização

Art. 16 Os boxes serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 17 O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo ou pneumática, eletrochoque para suínos, ou outro método aprovado pela DIPOA

Art. 18 São proibidos o uso de choupa ou picada no bulbo.

Seção III Características Gerais das Instalações e Equipamentos

Subseção I Pisos e Esgotos

Art. 19 O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0 % em direção às canaletas, possibilitando a perfeita drenagem.

Art. 20 A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Subseção II Paredes, Portas e Janelas

Art. 21 As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização.

Art. 22 Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

Art. 23 As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos.

Parágrafo único. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo.

Art. 24 Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas.

Art. 25 As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

Parágrafo único. É proibido o uso de madeira na construção de portas e janelas.

Art. 26 Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus).

Art. 27 As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Subseção III Iluminação e Ventilação

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 28 As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

Art. 29 A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços e queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Parágrafo único. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Subseção IV Teto

Art. 30 O teto deve possuir forro de material adequado.

Parágrafo único. É proibido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

Art. 31 O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

Art. 32 Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pelo DIPOA.

Subseção V Lavatórios de Mãos e Higienizadores

Art. 33 Em todos os locais onde são realizadas as operações existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 34 Nos locais de risco sanitário imediato, como exemplo área suja e pontos de inspeção, deverá haver dispositivos especiais, chamados de "higienizadores", que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Art. 35 A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido, e pia com torneira com acionamento não-manual e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

Subseção VI Carros

Art. 36 Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 37 Os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "NÃO-COMESTÍVEIS".

Art. 38 Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição "CONDENADOS".

Subseção VII Chutes

Art. 39 Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável.

Art. 40 Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada ou outro material aprovado e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis.

Subseção VIII Mesas

Art. 41 Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado pelo DIPOA, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

Art. 42 A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo, 0,05m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 43 Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras.

Seção IV Sala de Abate

Art. 44 A sala de abate terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários.

Parágrafo único. As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 45 As pessoas que exercem operações na área externa não poderão exercer operações na área interna antes de passarem por processos de higienização e troca de vestimenta.

Art. 46 Todas as operações da sangria em diante deverão ser realizadas em trilhagem aérea, exceto a depilação dos suínos.

Subseção I Área de Vômito

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 47 Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 48 A área de vômito terá como largura mínima 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) e comprimento (distância entre a tampa do box de atordoamento e a canaleta de sangria) de no mínimo 1,50m (um metro e meio), para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados.

Subseção II Área de Sangria

Art. 49 A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável.

Art. 50 O sangue deverá ser coletado separadamente.

Art. 51 No caso do suíno ser depilado, deverá existir um local adequado para tal operação.

Subseção III Trilhagem

Art. 52 Para bovinos, o trilho terá altura mínima de 5,0m (cinco metros) no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar, no mínimo, uma distância de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Art. 53 Para suínos e ovinos, o trilho terá altura adequada de maneira a assegurar, no mínimo, uma distância de 0,50m (cinquenta centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Art. 54 Para a trilhagem baixa, a altura mínima será de 4,0m (quatro metros) e na câmara de resfriamento, o trilho terá altura suficiente para não permitir o depósito de meias carcaças em contato de suas partes com o piso.

Subseção IV Plataformas

Art. 55 As plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolagem, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças.

Art. 56 A plataforma será sempre construída em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 57 Deverá possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra).

Art. 58 O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do DIPOA.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Subseção V Equipamentos de Limpeza e de Inspeção das Cabeças

Art. 59 O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção, a lavagem da cabeça de bovinos e ovinos é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 60 A lavagem demanda água abundante e sob forte pressão, exigindo esgoto de grossa tubulação a fim de evitar-se déficit de vazão.

Subseção VI Lavadouro das Meias-Carças

Art. 61 O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento.

Seção V Seção de Bucharria e Triparia, Ossos, Patas e Peles (Couros)

Art. 62 Será obrigatória esta seção anexa para onde serão conduzidos e esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, através de uma calha.

§ 1º Esta área terá somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

§ 2º Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a esta seção.

Seção VI Câmara de Resfriamento

Art. 63 O estabelecimento possuirá sistemas de frio industrial que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade de abate.

§1º As câmaras deverão fazer com que a temperatura das carças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente em até 24 horas.

§2º Deverá também manter uma distância mínima entre as carças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente 5 meias carças de bovinos para cada 2 metros lineares de trilho, e 4 meias carças de suínos/ovinos, em gancho isolado, ou 6 meias carças em balancins por metro linear de trilho).

Art. 64 Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento de carças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10°C (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Parágrafo único. O equipamento ou instalação adequada a este fim deverão estar localizados no corpo da indústria.

Seção VII

Higienização de Caixas, Bandejas, Ganchos e Carretilhas

Art. 65 Os materiais deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou sempre que se julgar necessário.

Seção VIII

Água de Abastecimento

Art. 66 As instalações devem dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias.

Seção IX

Instalações Para Produção De Água Quente ou Geração de Vapor

Art. 67 É obrigatória a instalação de um sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Parágrafo único. O ajuste da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

Seção X

Produtos Não-Comestíveis e Condenados

Art. 68 As operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados deverão ser terceirizadas, ou seja, realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual, Federal ou Municipal, devendo haver um contrato entre as partes.

Art. 69 Se o recolhimento destes resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia sujas, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo que os transportará, sendo que este local deve ser afastado do prédio da indústria e possuir piso lavável, teto e tela contra insetos.

Art. 70 O tanque de coleta do sangue deverá estar protegido contra insetos e o sangue jamais poderá ser lançado nos efluentes da indústria.

Seção XI

Instalações para Tratamento de Efluentes

Art. 71 O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Seção XII

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Sanitários

Art. 72 Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Art. 73 Poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade desde que não fiquem a uma distância superior a 20m (vinte metros) e o piso entre o sanitário e o prédio industrial seja pavimentado.

Art. 74 Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Seção XIII Vestiários

Art. 75 O estabelecimento deverá possuir vestiário em tamanho adequado para guarda e troca de roupas de seus funcionários, sendo que estes deverão ficar a uma distância de até 20m (vinte metros) do corpo da indústria, com corredor pavimentado entre os dois prédios, devendo haver chuveiros com água quente.

Art. 76 Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Parágrafo único. A juízo do DIPOA, poderão ser instalados junto ao banheiro quando o espaço e fluxo permitirem.

Seção XIV Almoxarifado

Art. 77 Deverá ser disponibilizado um local adequado para armazenamento em armários independentes para uniformes, material de embalagem, venenos para insetos e roedores, peças de reposição, etc.

Seção XV Área Externa

Art. 78 O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

Parágrafo único. A área da indústria deve ser delimitada por cerca e as instalações devem ser construídas de forma que permita adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

Seção XVI Uniformes

Art. 79 Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo DIPOA.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 80 O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consiste em calça, jaleco, gorro e capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

Art. 81 O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

Seção XVII

Relação Indústria-Varejo (Ponto de Venda, Açougue, etc.)

Art. 82 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no DIPOA.

Parágrafo único. As atividades e os acessos serão preferencialmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo, ou, quando isto não for possível, deverão permanecer inacessíveis nos momentos de atividades industriais.

Seção XVIII

Inspeção Sanitária

Art. 83 Deverá existir um armário com cadeado para a guarda dos materiais da inspeção sanitária bem como uma mesa com cadeira para a realização de seu trabalho.

Seção XIX

Disposições Finais

Art. 84 Os casos omissos serão julgados levando em consideração os princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

Art. 85 As agroindústrias familiares e de pequeno porte, bem como os estabelecimentos de pequeno porte equivalentes receberão tratamento diferenciado, levando em consideração as especificidades locais, a escala de produção, os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

Art. 86 É obrigatória a sua adoção por todos os particulares que desenvolvam atividade industrial nelas enquadradas dentro do município de Lajeado.

Art. 87 Esta normativa entra em vigor 180 dias após sua publicação.

Lajeado, 17 de janeiro de 2019.

André Bucker

Secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura

INSTRUÇÃO NORMATIVA 03-03/2019, DE 17 DE JANEIRO DE 2019.

Define regras sobre os carimbos oficiais de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal do Município de Lajeado.

O Secretário Municipal do Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura do Município de Lajeado, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 51, inciso II da Lei Orgânica Municipal e art. 66, XI da Lei nº 10.330/2016;

Considerando a necessidade de normatização das disposições constantes na Lei nº 10.750, de 13 de dezembro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 10.855, de 18 de dezembro de 2018, que tratam sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Lajeado;

RESOLVE:

Art. 1º O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a palavra "LAJEADO – RS", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Instrução Normativa.

§ 1º As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º O carimbo do Serviço de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.M. e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade municipal competente.

Art. 2º Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer com rigor a descrição e os modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

Parágrafo único. Os carimbos devem ser colocados nos rótulos ou produtos, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados e na cor violeta ou vermelha, quando diretamente sobre o produto.

Art. 3º Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão as especificações constantes no Anexo I desta normativa.

Art. 4º Os carimbos oficiais devem reproduzir fielmente os modelos determinados na presente instrução normativa e em normas complementares.

Parágrafo único. Quando constatadas irregularidades na confecção dos carimbos, estes devem ser imediatamente recolhidos e inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor 180 dias após a publicação.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Lajeado, 17 de janeiro de 2019.

André Bucker
Secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DOS CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

A) MODELO I

I - dimensões: 7 cm (sete centímetros) de diâmetro;

II - forma: circular;

III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e de forma centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "LAJEADO/RS, colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;

IV - uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares ou pele.

B) MODELO II

I - dimensões: 3 cm (três centímetros) de diâmetro;

II - forma: circular;

III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "LAJEADO/RS, colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;

IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne e embalagens de miúdos. Utilizado também impresso em rótulos de produtos lácteos.

C) MODELO III

I - dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;

II - forma: circular;

III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, em cima do dizer "LAJEADO/RS, colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; embaixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;

IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizados na alimentação humana para produtos com menos de 1 kg. Assim também como impresso em rótulos de produtos lácteos, ovos e mel.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

