

DECRETO Nº 3.880, de 04 de setembro de 2013

Regulamenta a Lei Municipal nº 878, de 03 de dezembro de 2007, que institui o Serviço de Inspeção Sanitária Municipal - (S.I.M.) e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAI, no uso de suas atribuições legais, que aprova e determina a regulamentação no prazo de até 30 dias após sua publicação:

D E C R E T A :

Art. 1º - Para fins e efeitos deste Decreto, em especial, para aplicação das normas sanitárias, assim como para elaboração e comercialização de produtos agroindustriais, artesanais e industrializados comestíveis de origem animal, nos limites do Município de Pirai, entende-se por:

I - Produtos Artesanais - Qualquer produto comestível de origem animal, elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

II - Produtos Industrializados - Qualquer produto comestível de origem animal, elaborado em grande escala que mantenha ou não as características tradicionais, culturais e regionais.

III - Agroindústrias Artesanais Rurais - Estabelecimentos instalados obrigatoriamente em propriedade rural, onde se utiliza mão-de-obra predominantemente familiar e que produzam algum tipo de produto artesanal de origem animal, de que 60% (sessenta por cento) no mínimo da matéria-prima empregada nos produtos seja oriunda da propriedade, exceto linguiças, embutidos, farinha de trigo, outros farináceos e chocolate.

IV - Indústrias Familiares - São aquelas que produzem alimentos de forma artesanal, utilizando-se de estrutura física específica, anexa à residência, ou as próprias dependências comuns à família, podendo elaborar somente produtos artesanais de menor risco à saúde dos consumidores e em pequena escala, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênico-sanitários, descritos neste regulamento.

V - Estabelecimentos - Estruturas físicas destinadas à recepção e ao depósito de matéria prima (produzida na propriedade ou adquirida de outra), elaboração, acondicionamento e armazenamento de produtos artesanais comestíveis de origem animal, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) Estabelecimentos destinados ao abate de pequenos animais (aves e coelhos) e elaboração de produtos artesanais de origem animal com importância econômica, dentro dos seguintes limites mensais de produção:

1. - Abate de pequenos animais = 5 (cinco) toneladas;

2. - Embutidos e defumados = 2 (duas) toneladas;

3 - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos = 2 (duas) toneladas;

4 - Produtos apícolas = 1,5 (uma e meia) tonelada;

5 - Laticínios = 13.500 (treze mil e quinhentos) litros;

6 - Ovos = 2.000 (duas mil) dúzias;

VI - Matéria Prima - Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.

VII - Inspeção e Fiscalização - O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; os padrões físicos, químicos e microbiológicos da matéria-prima e integrantes assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, acondicionamento e armazenamento dos produtos artesanais comestíveis.

VIII - Inspectores e Fiscais Sanitários - técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Agricultura, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios de origem animal.

IX - Certificado de Estabelecimento Inspeccionado - Entende-se por C.E.I. o documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura de Pirai, que atesta a conformidade do estabelecimento e dos produtos

fiscalizados, bem como a regularidade do meio de transporte utilizado pelo produtor, além da observância aos preceitos da presente regulamentação.

Parágrafo Único - Os parâmetros estabelecidos nos itens 1 a 6 da letra "a" e 1 a 4 da letra "b", do inciso V deste artigo, correspondem à produção individual. Para grupo, associação ou cooperativa, o limite de produção corresponde ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda o limite estabelecido neste regulamento.

Art. 2º - Consideram-se passíveis de beneficiamento e de elaboração de produtos agroindustriais, artesanais e industrializados comestíveis, as seguintes matérias-primas:

- I - Carne suína ou bovina inspecionada pelo S.I.E. OU S.I.F.;
- II - Carne de animais de pequeno porte: aves e coelhos, inspecionados pelo S.I.M., S.I.E. OU S.I.F.;
- III - Leite;
- IV - Ovos;
- V - Produtos apícolas (comestíveis);
- VI - Peixes e crustáceos;
- VII - Microrganismos (cogumelos);
- VIII - Frutos e vegetais (exceto palmito em conserva);
- IX - Grãos e cereais;

Art. 3º - Todo estabelecimento produtor de alimentos contidos no art 1º, deve ser registrado e cadastrado no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -SIM de Pirai, desde que sejam atendidos os seguintes requisitos:

- I - Localizar-se em perímetro urbano ou rural do Município de Pirai, em local afastado de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações;
- II - Ser constituído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;
- III - Possuir e manter ambiente interno a prova de insetos e animais;

IV - Áreas sujas separadas de áreas limpas;

V - Possuir e manter prateleiras lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil limpeza;

VI - Possuir e manter forro de material liso, de cor clara, impermeável, bom de ventilação natural ou artificial e luminosidade adequadas tecnicamente à atividade realizada;

VII - Possuir e manter pisos de cor clara, antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais, permitindo perfeita limpeza e higienização, sem a presença de frestas.

VIII - Possuir e manter área suja ou recepção de matéria prima com cobertura, fechada ou não com paredes, a juízo do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, localizada de forma a permitir transferência adequada da matéria- prima ou refugos de produção.

IX - Dispor e manter a utilização de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

X - Possuir e manter pé-direito compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

XI - Possuir e manter sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente, dotados de sistema adequado que evite refluxo de odores e entrada de roedores ou outro tipo de vetor;

XII - Dispor e manter depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos, e quando for o caso, de câmara fria ou outro equipamento de refrigeração;

XIII - Dispor e manter os vestiários e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores, quando o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL julgar necessário;

XIV - Dispor e manter de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais.

§ 1º - Os estabelecimentos registrados receberão numeração sequencial indicado em 001, que serão os identificarão junto ao SERVIÇO DE

INSPEÇÃO MUNICIPAL, os quais serão apostos no Carimbo Oficial do S.I.M.

§ 2º - Todas as instalações devem atender as exigências técnicas que sejam impostas pelas normas técnicas da ABNT.

Art. 4º - O registro de que trata o artigo anterior, deve ser formalizado através de requerimento próprio que será instruído com os seguintes documentos:

I - Cópia do registro de cadastro de contribuinte do ICMS e/ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou, ainda, inscrição de produtor rural no caso de agroindústrias;

II - Licença ambiental emitida pelo órgão Estadual ou Municipal, competente para a atividade cadastrada;

III - Memorial com detalhamento das atividades, formulações dos produtos, origem da matéria prima, processamento, conservação e meio de transporte envolvidos nas atividades em forma de memorial descritivo;

IV - Laudo de exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento atestando sua potabilidade;

§ 1º - O requerimento apontado no inciso I deste artigo será objeto de protocolo, com os documentos exigidos, junto "Sala do Empreendedor", da Secretaria Municipal de Fazenda de Piraí;

§ 2º - Quando necessário o requerente deverá apresentar, complementarmente, planta baixa e memorial descritivo das instalações, acomodações dos equipamentos, maquinários, portas, janelas e demais informações que sejam relevantes a avaliação técnica;

§ 3º - Com a conclusão do cadastro deverá o requerente apresentar no ato da retirada da certidão de seu licenciamento declaração contendo o nome do técnico responsável, que será exigido dependendo do volume de produção;

§ 4º - Manter o controle permanente de procedência, registrando as informações referentes à data de entrada, número de partida ou lote original e do resultante e número de registro ou CNPJ do estabelecimento remetente nos casos de estabelecimentos registrados que operem com matérias primas provenientes de outros estabelecimentos.

Art. 5º - Todas as instalações, móveis, equipamentos e utensílios dos

estabelecimentos devem ser lavados rotineiramente e devidamente higienizados com produtos registrados no órgão competente.

Art. 6º - Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle integrado de pragas.

Art. 7º - É proibido o uso de recipientes de cobre, zinco, latão, ferro estanhado ou com ligas superiores a 2% de chumbo, assim como qualquer utensílio danificado que possa comprometer a qualidade sanitária dos produtos.

Art. 8º - É proibida a utilização das instalações para a realização de reuniões, consumo de fumo, armazenamento ou depósito de produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade, assim como, o uso de perfume e de quaisquer adornos, durante o processo de fabricação.

Art. 9º - Nas câmaras frias ou outro qualquer equipamento de refrigeração deve ser observado rigorosamente as condições de funcionamento e higiene.

Art. 10 - O uso do uniforme limpo e completo (gorro, luvas, avental e calçado próprio) é obrigatório para todos os manipuladores, devendo também ser observadas todas as práticas de higiene das pessoas e das dependências.

Art. 11 - A fiscalização e inspeção sanitária obedecerão às normas estabelecidas neste regulamento, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto 30691 de 29/03/52) do Ministério da Agricultura, Resolução - RDC nº 216 de 15 de Setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação) e outras que venham a substituí-las e serão exercidas pelos técnicos credenciados pela Prefeitura Municipal de Piraí.

Art. 12 - A Inspeção Sanitária Municipal será exercida exclusivamente por profissionais habilitados, segundo ramo de atividade específica que seja destinado cada estabelecimento inspecionado, ou seja:

I - Na prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal - Médico Veterinário;

II - Nas demais atividades complementares, de acordo com atuação específica de cada profissional:

a) Médico Veterinário;

b) Técnico em Alimentos;

c) Agrônomo;

d) Demais profissionais da área devidamente capacitados.

Parágrafo único - O alvará definitivo de funcionamento só será concedido mediante atendimento e cumprimento de todas as normas e requisitos exigidos neste regulamento, necessários à realização de todas as operações nas

respectivas atividades pretendidas, cujo alvará só será emitida pela Sala do Empreendedor após emissão do C.E.I pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM.

Art. 13 - O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM poderá, no âmbito de sua atuação legal, decretar dispensado de registro alguns produtos provenientes de matérias primas de origem vegetal, através de análise prévia da estrutura de produção do produto por profissional capacitado, de forma a avaliar riscos eminentes no decorrer do fluxo de produção.

Art. 14 - A inspeção e a fiscalização de que trata o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista de produção e sanitário, a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais; o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, a armazenagem e o transito de quaisquer produtos ou subprodutos, destinados a alimentação humana.

Parágrafo Único - Os aditivos afins, incorporados aos produtos, tais como: condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros, também são abrangidos pela inspeção de que trata o art. 14º.

Art. 15 - O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL poderá baixar Normas Técnicas (NR) e Instruções Adicionais (IA) para o exercício da inspeção e fiscalização, do procedimento e da elaboração dos produtos comestíveis de origem animal.

Art. 16 - O processamento dos produtos agroindustriais, artesanais e industrializados deverá obedecer rigorosamente todos os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pelas legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.

Art. 17 - Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de sua fórmula e de seu rótulo junto ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

Parágrafo Único - Além das exigências previstas pela legislação específica de rotulagem, os rótulos dos produtos devem ter

obrigatoriamente as seguintes indicações:

- I - Nome do produto em caracteres destacados e uniformes;
- II - Nome e identificação do estabelecimento responsável;
- III - Carimbo oficial do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL S.I.M.;
- IV - Natureza do estabelecimento conforme a classificação oficial prevista neste regulamento;
- V - Localização do estabelecimento;
- VI - Espaço previsto para se apor a data de fabricação disposto em sentido horizontal ou vertical;
- VII - Peso ou conteúdo líquido de peso da embalagem;
- VIII - Informação Nutricional e lista de ingredientes da composição em ordem decrescente da respectiva proporção;
- IX - Prazo de validade do produto;
- X - Número de registro do produto no S.I.M., conforme relação de códigos do ANEXO I;
- XI - Lote;
- XII - Instruções para preparo e conservação do produto;
- XIII - Indicação de que o produto é artesanal.

Art. 18 - O carimbo oficial de inspeção sanitária municipal, citado no item III do parágrafo único do artigo 17º, representa a marca oficial usada unicamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização e constitui a garantia que o produto foi elaborado dentro das normas e padrões higiênico-sanitários e sob a supervisão do (S.I.M.).

Art. 19 - Após a aprovação dos rótulos de cada produto, estes serão registrados no S.I.M., mediante um código composto pelo número de registro do estabelecimento, citado no §1º do art. 3º, seguido pelo código do produto como identificado no ANEXO I, separados por uma barra.

Art. 20 - O Carimbo de inspeção sanitária municipal deve obedecer exatamente às características e modelos descritos no ANEXO II deste Decreto.

Art. 21 - São atribuições exclusivas do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M.:

I - Definir os produtos passíveis de serem elaborados artesanalmente, conforme o risco à saúde do consumidor, à natureza e origem da matéria prima, ingredientes e volume de produção de cada produto.

II - Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados.

III - Analisar fórmulas, rótulos e embalagens a serem utilizadas na elaboração e embalagem dos produtos.

IV - Analisar e aprovar as plantas e os fluxogramas de produção dos estabelecimentos.

V - Verificar os laudos de exames de água e outros atestados ou exames que se julgar necessário para a garantia sanitária dos produtos elaborados.

VI - Aprovar o registro dos estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal existentes no Município de Piraí.

VII - Analisar e aprovar os memoriais descritivos ou procedimentos operacionais padronizados (POP's) e o Manual de Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos comestíveis, nos estabelecimentos que se julgar necessário.

Art. 22 - As infrações às normas previstas neste regulamento serão punidas de acordo com as legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.

Art. 23 - Independentemente da responsabilidade de caráter civil e criminal, o infrator às disposições da Lei e deste Decreto, responderá pelos danos causados a saúde pública, quando comprovada a omissão e negligência, através de processo administrativo com a observância do contraditório e da ampla defesa.

Art. 24 - Toda alteração, ampliação, reforma ou construção no estabelecimento registrado, só poderá ser realizada com a prévia aprovação e autorização do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

Art. 25 - Os ingredientes, os aditivos, embalagens e as matérias primas utilizadas nos produtos comestíveis deverão estar registrados junto aos órgãos competentes (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, S.I.F., S.I.E. ou S.I.M.).

Art. 26 - Os estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal se obrigam a manter um controle de produção cujos mapas estatísticos deverão ser encaminhados mensalmente ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, quando exigido.

Art. 27 - Os animais destinados ao abate (aves e coelhos) e os destinados ao fornecimento de matéria prima deverão ter controle sanitário junto ao Órgão Estadual de Defesa Animal ou da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 28 - Os produtos devidamente registrados e cadastrados no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.) poderão receber em suas embalagens, em local visível, o selo identificador de produto produzido no município de Piraí, cuja finalidade é de atuar como elemento de divulgação das tradições culturais e do agroturismo do município e terão modelo e características idênticos ao logotipo utilizado no governo municipal vigente.

Art. 29 - Para que sejam formalizadas as atuações do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, este fará uso de termos oficiais denominados Termo de Visita (ANEXO III), Termo de Intimação (ANEXO IV), Termo de Interdição (ANEXO V), Termo de Desinterdição (ANEXO VI), Termo de Apreensão e Inutilização (ANEXO VII), Termo de Infração (ANEXO VIII) e Auto de Multa (ANEXO IX).

§ 1º - Termo de Visita - Será utilizado sempre que algum membro do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL realizar qualquer tipo de serviço no local onde são realizadas as atividades de produção, beneficiamento e expedição de produtos de origem animal.

§ 2º - Termo de Intimação - Será utilizado sempre que algum membro do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL verifique, no local onde são realizadas as atividades de produção, beneficiamento e expedição de produtos de origem animal, irregularidades com risco sanitário dispostas no presente regulamento, ficando a parte intimada obrigada a sanar as inconformidades apontadas em um período máximo de 30 (trinta) dias podendo este período ser prorrogado por mais 30 (trinta) dias a critério do Técnico Responsável. Em casos considerados emergências pelo Técnico Responsável do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, o período máximo de cumprimento das exigências poderá ser reduzido a 3 (três), 5 (cinco) ou 15 (quinze dias).

§ 3º - Termo de Interdição - Será utilizado sempre que o Técnico Responsável julgar necessário a Interdição do Estabelecimento por este apresentar inconformidades que infrinjam as normas presentes neste regulamento, quando não haja a possibilidade de adequação das condutas estando o Estabelecimento em funcionamento. Fica sob critério do

Técnico Responsável optar pela interdição total ou parcial ou de algum equipamento do estabelecimento. Nos casos em que o estabelecimento interditado totalmente permaneça interditado por um período máximo de 12 (doze) meses, este terá sua licença automaticamente cancelada.

§ 4º - Termo de Desinterdição - Será utilizado quando o Técnico Responsável julgar sanadas as irregularidades que ocasionaram a interdição do estabelecimento seja total ou parcialmente.

§ 5º - Termos de Apreensão e Inutilização - Será utilizado sempre que haja a necessidade de se realizar o recolhimento de matérias primas, produtos processados ou semi-processados ou qualquer outro tipo de material que possa causar danos à saúde daqueles que o consumirem, ficando o infrator sem direito a ressarcimento de qualquer valor referente aos prejuízos gerados pela conduta irregular assumida. Os produtos serão devidamente inutilizados.

§ 6º - Termo de Infração - Será utilizado sempre que algum membro do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidade prevista neste Regulamento, onde o presente termo será lavrado em três vias, assinado, não só pela autoridade competente, bem como, pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusar, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

§ 7º - Auto de Multa - Será utilizado sempre que algum membro do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL verificar a necessidade da aplicação deste recurso penal ao ser constatado ato de inconformidade com a presente Regulamento.

§ 8º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações à Legislação Sanitária poderão ser punidas alternativa ou cumulativamente com a penalidade de Multa e/ou Cassação do C.E.I e/ou Pena alternativa e educativa, incluindo a participação em cursos e palestras abordando assuntos relacionados à infração praticada.

§ 9º - Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Serviço de Inspeção Municipal e Procuradoria Geral do Município de Piraí.

Art. 30 - O descumprimento das obrigações previstas neste Regulamento poderá sujeitar o infrator a sanção administrativa de multa de R\$ 200,00 (duzentos reais) a 10.000,00 (dez mil reais), se o infrator for pessoa física, e de R\$ 400,00 (quatrocentos reais) a 20.000,00 (vinte mil reais) se o infrator for pessoa jurídica.

Art. 31 - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAÍ, em 04 de setembro de 2013.

LUIZ ANTONIO DA SILVA NEVES

Prefeito Municipal

ANEXO I

RELAÇÃO DE CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS

Descrição do Produto

A - Animais

Aves abatidas	A - 01
Cortes de Aves	A - 02
Miúdos de Aves	A - 03
Coelho Abatido	A - 04

B - Embutidos, Defumados e Salgados

Embutidos	B - 01
Defumados	B - 02
Salgados	B - 03

C - Peixes, Moluscos Anfíbios e Crustáceos

Peixes (aquicultura)	C - 01
Moluscos	C - 02

Anfíbios C - 03

Crustáceos C - 04

D - Produtos Apícolas

Mel e Derivados D - 01

E - Laticínios

Leite "in natura" E - 01

Queijo Frescal E - 02

Queijo Maturado E - 03

Ricota E - 04

Requeijão E - 05

Coalhada, Nata E - 06

Iogurte e Fermentados E - 07

Creme de Leite E - 08

Manteiga E - 09

Doce de Leite E - 10

Queijo Provolone E - 11

F - Ovos

Ovos Frescos F - 01

Ovos em Conserva F - 02

Obs: Produtos derivados, não constantes nesta lista, serão acrescentados, obedecendo à mesma sequência de códigos de classificação.

4

ANEXO II

CARIMBO OFICIAL DO SERVIÇO DE ISPEÇÃO MUNICIPAL

- a. - Modelo

- b. - Forma: Retangular com extremidades arredondadas e elíptica no sentido horizontal.

- c. - Cor: Preta em fundo branco.

- d. - Dimensões:
 - d.1) - 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3,0 (três) cm de altura; (MODELO 01)

 - d.2) - 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois e meio) cm de altura; (MODELO 02)

 - d.3) - 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um vírgula oito) cm de altura. (MODELO 03)

- e) - Uso:
 - e.1) - MODELO 01 - Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

 - e.2) - MODELO 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1kg;

 - e.3) - MODELO 03 - Para embalagens de produtos com peso inferior a 1kg.

- f) - Dizeres: Acompanhando a margem interna superior, as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, na margem interna da forma elíptica horizontal as palavras PIRAÍ - RJ, ao centro as palavras

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL e logo abaixo destas a sigla em negrito S.I.M. e na parte inferior lado esquerdo o número de registro do estabelecimento e ao lado direito o código do produto. Todos os dizeres, além das especificações acima descritas devem possuir a fonte Arial.