



**Decreto Municipal nº 097/2021, de 02 de dezembro de 2021.**

**“REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.475, DE 23 DE SETEMBRO DE 2016, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.759, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2021, AUTORIZA O PODER EXECUTIVO MUNICIPAL A ACRESCENTAR DISPOSITIVO NA LEI MUNICIPAL Nº 3.475, DE 23 DE SETEMBRO DE 2016, REVOGA O DECRETO MUNICIPAL Nº 55, DE 23 DE SETEMBRO DE 2016 E REVOGA O DECRETO MUNICIPAL Nº 71, DE 27 DE OUTUBRO DE 2021, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

**JULIANE PENSIN**, Prefeita Municipal de Liberato Salzano-RS, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e conforme art. 48 da Lei Municipal nº 3.475/2016 refere que o Executivo Municipal a regulamentará, por decreto, dispondo sobre as condições gerais higiênico-sanitárias a serem observadas para a aprovação e funcionamento dos estabelecimentos subordinados à fiscalização municipal e regulamentará o que for necessário para o cumprimento de seus objetivos principais,

## **D E C R E T A:**

### **TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Liberato Salzano, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal. Tais normas são destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, bem como a saúde e os interesses do consumidor.

**Art. 2º.** O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., de competência do Município de Liberato Salzano, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Lei Municipal nº 3.475, de 23 de setembro de 2016, será executado pela Secretaria Municipal da Agricultura.

**Art. 3º.** Ficam sujeitos à inspeção prevista neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

**§ 1º** A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante-mortem” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação,



transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

§ 3º Não serão cobradas taxas de inspeção, abate, análise de planta, registro de produto, entre outras, visando desonerar as agroindústrias e iniciativas afim, com o objetivo de fomentar a atividade.

**Art. 4º.** A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal, recriado pela Lei Municipal nº 3.475, de 23 de setembro de 2016, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, e deverá ser realizada pelo Médico Veterinário Efetivo.

**Parágrafo único.** Admite-se a colaboração de Auxiliares de Inspeção.

**Art. 5º.** É proibido o funcionamento no Município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste Regulamento, e conforme legislação federal, estadual e municipal.

**Art. 6º.** A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

- I. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- II. Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue;
- III. Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- IV. Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- V. Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;
- VI. Nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza ou para industrialização;
- VII. Nas vias públicas e rodovias dentro do território municipal, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal;
- VIII. Nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça;



**IX.** Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais do Município de Liberato Salzano.

**Art. 7º.** De acordo com o art. 8º da Lei Municipal nº 3.475, de 23 de setembro de 2016, a inspeção poderá ser executada de maneira permanente ou periódica conforme o estabelecimento.

**§1º** Terão Inspeção Municipal permanente os estabelecimentos que abatem as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

**§ 2º** Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica de acordo com a natureza do estabelecimento:

- I. Estabelecimentos de carne e derivados, de leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados: quinzenal.
- II. Estabelecimentos de mel e cera de abelhas e seus derivados: semestral.
- III. A frequência de inspeção poderá ser alterada a critério do SIM, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.
- IV. O SIM deverá emitir anualmente um parecer contendo a frequência mínima de cada estabelecimento registrado.

**Art. 8º.** A inspeção do SIM se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal, e terá por objetivo:

- I. Re-inspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal;
- II. Verificar a existência de produtos de origem animal, procedentes de outros municípios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando tenham sido, infringam dispositivos deste Regulamento.

**Art. 9º.** A concessão de registro e a realização de inspeção pelo SIM isentam o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária municipal.

**Art. 10.** Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.



**Art. 11.** Só será permitida a comercialização no território do município de produtos e subprodutos de origem animal que atendam as seguintes condições:

- I. Sejam oriundos de estabelecimentos localizados neste mesmo município, desde que registrado no SIM;
- II. Sejam oriundos de estabelecimentos localizados em outros municípios, desde que registrado no Serviço de Inspeção Estadual, Federal ou equivalente.

**Parágrafo único.** Nos estabelecimentos sob inspeção do SIM, a entrada de matérias-primas só é permitida se atendidas essas mesmas condições.

**Art. 12.** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

- I. A classificação do estabelecimento;
- II. As condições e exigências para registro;
- III. A higiene dos estabelecimentos;
- IV. A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII. O registro de rótulos;
- VIII. As análises laboratoriais;
- IX. O trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- X. A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dados a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- XI. O combate a clandestinidade e a educação sanitária, que deverão estar devidamente descritos no Plano e Trabalho do fiscal do SIM;
- XII. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 13.** Os estabelecimentos registrados, que também preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, somente podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários reconhecidos pela Secretaria Municipal da Agricultura.



**Art. 14.** A Secretaria Municipal da Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização ilegal destes produtos, separadamente ou em ações conjuntas com a Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

**Art. 15.** Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

**Art. 16.** Os Servidores incumbidos da execução do presente Regulamento deverão utilizar crachá fornecido pelo SIM e ficam obrigados a exibi-lo no exercício de suas funções.

## **TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 17.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I. Os de carne e derivados;
- II. Os de leite e derivados;
- III. Os de pescado e derivados;
- IV. Os de ovos e derivados;
- V. Os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

**Parágrafo único.** A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

### **CAPÍTULO I ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

**Art. 18.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I. **Abatedouro frigorífico** - estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos comestíveis e não comestíveis;



**II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos** – estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, o acondicionamento, a rotulagem, armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

**Art. 19.** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

**Art. 20.** Por "produtos cárneos" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

**Art. 21.** O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

**Parágrafo único.** Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

## **CAPÍTULO II**

### **ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 22.** Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

**I. Granja leiteira** – estabelecimento destinado à produção, ao pé-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;



- II. **Posto de refrigeração** – estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;
- III. **Usina de beneficiamento** – estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluído a granel de uso industrial;
- IV. **Fábrica de laticínios** – estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluído a granel de uso industrial;
- V. **Queijaria** – estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

### **CAPÍTULO III ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

**Art. 23.** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I. **Barco-Fábrica** - entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;
- II. **Abatedouro frigorífico de pescado** – estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação,



industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

- III. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado** – estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

#### **CAPÍTULO IV ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 24.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I. Granja avícola** – estabelecimento destinado à produção, à ovos cópia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta ou comercialização para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados** – estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovos cópia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e de seus derivados.

#### **CAPÍTULO V ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 25.** Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I. Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas** – estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento;
- II. Entrepasto de beneficiamento de abelhas e derivados** – estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.





**TÍTULO III  
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I  
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO**

**Art. 26.** Ficam obrigados a obter registro junto ao SIM todos os estabelecimentos a que se refere o Art. 17.

**Art. 27.** O processo de registro será requerido ao Coordenador do SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos a serem entregues ao SIM em duas vias, em ordem de solicitação:

- I. Requerimento de Registro dirigido ao Sr. Prefeito Municipal;
- II. Requerimento ao Coordenador do "SIM" solicitando Vistoria do Terreno;
- III. Após parecer favorável quanto à localização do terreno, Requerimento ao Coordenador do SIM solicitando Análise do Projeto, que deverá conter: Plantas de Situação e Localização; Planta Baixa ou Croquis das instalações, com layout dos equipamentos e Memorial Descritivo da Construção;
- IV. Apresentação da inscrição estadual ou CNPJ;
- V. Alvará de Localização;
- VI. Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006 ou outra que vier a substituí-la;
- VII. Laudo de Análise Microbiológica de água;
- VIII. Atestado de Saúde do(s) Trabalhador(es);
- IX. ART do profissional responsável pelo estabelecimento;
- X. Registro de rótulo;
- XI. Memorial Econômico Sanitário;
- XII. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) contendo os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) mínimos estabelecidos por categoria de estabelecimento;
- XIII. Termo de Responsabilidade.

**§ 1º** A apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos. Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se recomendações e novo exame.

**§ 2º** O atestado de saúde deverá conter os dizeres "Apto para manipular alimentos". Para sua obtenção o Médico deverá solicitar coprocultura com pesquisa de *Salmonella*, coproparasitológico e hemograma completo que deverão ser anexados ao atestado.



§ 3º Para a anotação de responsabilidade técnica dos estabelecimentos onde haja abate de qualquer espécie, o profissional responsável deverá obrigatoriamente ser Médico Veterinário. Para os demais estabelecimentos serão admitidos outros profissionais com formação na área.

§ 4º Para o bom andamento dos trabalhos, o profissional Responsável Técnico deverá ser presença constante no estabelecimento com no mínimo 4 horas semanais nas agroindústrias familiares e de pequeno porte e no mínimo 8 horas semanais nos demais estabelecimentos conforme o ramo de atividade.

**Art. 28.** Após a apresentação final dos documentos, e concluídas as obras será requerida ao "SIM" uma última vistoria. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Coordenador do SIM autorizará a expedição do Título de Registro, no qual constará a classificação do estabelecimento, capacidade máxima de produção, o número do registro, razão social, localização do estabelecimento, e outros elementos julgados necessários.

§ 1º Os números de registro obedecerão à seriação própria e independente, e deverão constar obrigatoriamente, nos rótulos, certificados e carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§ 2º Toda a documentação do estabelecimento será arquivada no SIM.

**Art. 29.** Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

**Parágrafo único.** Para dar início ao registro deverá ser aberto processo administrativo junto à Secretaria Municipal da Agricultura instruindo-se com todos os documentos necessários.

**Art. 30.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

**Art. 31.** Construções já estabelecidas poderão solicitar visita de avaliação prévia antes da entrada do processo junto ao SIM.

§ 1º Será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, com vistas a cumprir as mesmas exigências dos estabelecimentos novos, respeitando-se as particularidades da estrutura já existente.

§ 2º Após a vistoria será emitido Relatório de Visita para Adequação pertinente às condições do estabelecimento e as medidas a serem adotadas.



§ 3º O relatório deverá ser respondido pelo interessado contendo o prazo de conclusão das alterações propostas.

**Art. 32.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

**Parágrafo único.** Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

## **CAPÍTULO II TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO**

**Art. 33.** Quando ocorrer mudança de proprietário ou administrador em estabelecimentos registrados os responsáveis deverão, de imediato, comunicar e proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a pessoa jurídica em nome da qual esteja ele registrado.

§ 2º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 3º O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

§ 4º Adquirido o estabelecimento e realizada a transferência do registro, a nova empresa está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo a outras que venham a ser determinadas.

**Art. 34.** Para transferência de registro deverão ser encaminhados, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e do adquirente ou locatário, o processo de solicitação instruído com os seguintes documentos:

- I - Requerimento de Transferência ao Sr. Coordenador do SIM;
- II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à empresa antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III - Contrato Social da nova empresa, registrado na Junta Comercial;



**IV** - Título de Registro da empresa antecessora;

**V** - Contrato ou Certidão de Locação, Arrendamento ou de Compra e Venda registrado em Cartório;

**VI** - Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com efeito conclusivo;

**VII** - Processo de alteração de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora. Faculta-se a utilização da rotulagem em estoque da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

#### **TÍTULO IV REQUISITOS PARA IMPLANTAÇÃO**

**Art. 35.** Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- I.** Facilidade na obtenção da matéria prima;
- II.** Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- III.** Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento de águas pluviais, não passíveis de inundações
- IV.** Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- V.** Facilidade de acesso;
- VI.** Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- VII.** Facilidade no abastecimento de água potável;
- VIII.** Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- IX.** Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- X.** Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
- XI.** Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.



**Parágrafo único.** 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 em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

**Art. 36.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

- I. Dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
- II. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- IV. Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados;
- V. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nas áreas sujas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;
- VI. Dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- VII. Dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VIII. Dispor de caixas, bandejas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;
- IX. Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades



do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

- X.** Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;
- XI.** Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, devendo estar em conformidade com as exigências dos órgãos ambientais oficiais; A rede de esgoto sanitário deverá ser sempre independente da rede de esgoto industrial;
- XII.** Dispor de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente das dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XIII.** Possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;
- XIV.** Dispor, quando necessário, de sede para a inspeção Municipal, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;
- XV.** Possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;
- XVI.** Possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;
- XVII.** Dispor de equipamento e utensílios necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XVIII.** Dispor de água tratada seja para utilização direta nos alimentos ou para a higienização. Como exceção, poderá ser usada água não tratada para a higienização de pocilgas e currais de espera desde que possua adequada identificação nos pontos de saída;
- XIX.** Dispor de dependências para armazenamento de combustível ou lenha usado na produção de vapor, quando for o caso;
- XX.** Dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos;
- XXI.** As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da



indústria;

- XXII.** Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça;
- XXIII.** Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;
- XXIV.** Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas;
- XXV.** Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias;
- XXVI.** Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;
- XXVII.** Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria;
- XII.** Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do estabelecimento ou se anexa ao prédio, sem comunicação direta com a área industrial.

§ 1º A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde.

§ 2º Poderá ser aceito o uso de águas de cisternas, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo os requisitos estabelecidos pela Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde.

§ 3º Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

**Art. 37.** O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.



**Parágrafo único.** Mesmo quando a sala for climatizada a carne poderá ficar fora de sua temperatura de conservação por um período máximo de 2 horas.

**Art. 38.** Quaisquer outros detalhes serão analisados em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos, onde a juízo do SIM a decisão final deverá ser tomada levando-se em conta o fluxograma, capacidade de produção e condições de higiene e segurança alimentar.

**Art. 39.** Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

**Parágrafo único.** As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas da Instrução Normativa do Ministério da Agricultura 03/2000 ou outra que venha a substituí-la.

**Art. 40.** A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

**Art. 41.** Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

**Parágrafo único.** Os utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) deverão ser de material não poroso e de fácil higienização.

**Art. 42.** Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

## **TÍTULO V HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E PESSOAS**

**Art. 43.** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal serão realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.





**Parágrafo único.** O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

**Art. 44.** A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**Art. 45.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

**Art. 46.** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 47.** O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

**Art. 48.** Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

**Art. 49.** Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 50.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.



**Art. 51.** Os colaboradores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Parágrafo único.** Os funcionários que trabalham em setores que manipulam material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas consideradas como “áreas limpas”, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 52.** É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

**Art. 53.** Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 54.** Os pisos, paredes e cercas de currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como quaisquer outras instalações julgadas necessárias, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água e desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

**Art. 55.** As caixas de sedimentação de substâncias residuais, ligadas a rede de esgoto, devem ser frequentemente inspecionadas e mantidas convenientemente limpas.

**Art. 56.** É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferroestanhado, com liga de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa causar prejuízos à coleta, manipulação, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana.

**Parágrafo único.** Poderá ser permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira (paletes) no acondicionamento produtos comestíveis, desde que estejam providos de embalagem primária e secundária adequadas.

**Art. 57.** Os continentes, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, deverão ser previamente inspecionados pelo Serviço de Inspeção, rejeitando-se os que forem julgados sem condições de uso.



**Parágrafo único.** Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art. 58.** É proibido manter materiais estranhos aos trabalhos da dependência nas salas de recebimento, matança, manipulação, fabricação, nas câmaras frias ou de cura, na estocagem ou em qualquer outro recinto.

**Art. 59.** Devem ser lavadas e sanitizadas diariamente, após o encerramento das atividades, e sempre que necessário, todas as dependências que tiveram contato com qualquer produto durante sua industrialização, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, respeitando-se peculiaridades de ordem tecnológica.

§ 1º Só serão liberadas as atividades industriais após avaliação e preenchimento de *check-list* de higienização por funcionário devidamente treinado para tal.

§ 2º Em estabelecimentos com inspeção permanente a liberação do abate deverá obrigatoriamente ser feita por um fiscal ou agente de inspeção do SIM.

§ 3º É obrigatória a disponibilidade de água quente para matadouros-frigoríficos a fim de que a higienização empregada seja eficaz.

**Art. 60.** Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

**Art. 61.** As caixas contendo produtos comestíveis devem ser de coloração branca e não poderão ter contato com o piso, seja enquanto vazias ou já contendo produtos destinados ao consumo humano, devendo para tal serem acondicionadas sobre carrinhos ou sobre outra caixa.

**Parágrafo único.** A caixa utilizada como suporte será considerada contaminada e não poderá ser utilizada para acomodar produtos comestíveis até que seja adequadamente higienizada.

**Art. 62.** Todo produto comestível que tenha tido contato com o piso ou qualquer outro material que não esteja em condições de higiene adequada deverá ser imediatamente descartado junto à seção de produtos não comestíveis, não sendo permitida qualquer manobra a fim de retornar o produto à linha de produção.



**Art. 63.** As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpas e desinfetadas regularmente ou toda vez que a inspeção julgar necessário.

**Art. 64.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória lavagem externa dos veículos transportadores antes do descarregamento, e uma completa lavagem e higienização antes do seu retorno aos postos de origem.

**Art. 65.** Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

**Art. 66.** Todo o pessoal que trabalha na fábrica, desde a área de sangria até a expedição, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM conforme a função que desempenha, sendo esta uma condição para adentrar no estabelecimento.

§ 1º O uniforme básico inclui: botas, calças, blusa e touca, podendo ser incluídos mais equipamentos de proteção conforme a necessidade e de acordo com o SIM.

§ 2º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 3º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

**Art. 67.** É vedado o trânsito de pessoas da área suja em direção à área limpa, excetuando-se o pessoal autorizado pelo SIM.

**Parágrafo único.** Se necessário, após concluírem os trabalhos na área suja, os colaboradores poderão prestar auxílio na área limpa, desde que tomem banho e utilizem uniformes limpos e apropriados à função.

**Art. 68.** A entrada do estabelecimento deverá ser provida de lava botas e pia para lavagem de mãos, com acionamento não manual, dotadas de agentes sanitizantes aprovados pelo SIM e dispenser com papel toalha ou secador automático de mãos.

**Art. 69.** É obrigatória a lavagem das botas e higienização das mãos toda vez que se adentrar no estabelecimento, na saída de sanitários ou quando necessário durante a manipulação.



**Art. 70.** O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com desinfetantes apropriados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

**Art. 71.** É vedada a entrada de pessoas estranhas as atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo fiscal do "SIM".

**Art. 72.** Todas as entradas que conduzem à área limpa deverão ser providas de dispositivos que impeçam a entrada de insetos.

**Art. 73.** É proibida a entrada de pessoas utilizando adornos, perfumes ou com os cabelos à mostra.

**Art. 74.** O estabelecimento deverá ter Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) bem como Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) devidamente aprovados pelo SIM.

**Art. 75.** O estabelecimento deverá dar aos funcionários treinamento relacionado à BPF e PPHO imediatamente após a contratação.

**Art. 76.** Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por Médico do Trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§ 1º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 2º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

## **TÍTULO VI DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

**Art. 77.** Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post mortem" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir.



**Art. 78.** Somente será permitido o sacrifício dos animais após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art. 79.** Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

**Parágrafo único.** No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

**Art. 80.** Eviscerar, sob as vistas de funcionário do "SIM", em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

**Art. 81.** Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

**Art. 82.** Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

## **CAPÍTULO I** **DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA** **INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 83.** A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962 ou o que vier a substituí-lo.

**§ 1º** Com relação à inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do RIISPOA ou o que vier o substituir.



§ 2º Cumprir, no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 242 do RIISPOA ou o que vier o substituir.

§ 3º Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA ou o que vier o substituir.

**Art. 84.** Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange a carcaças e vísceras, o previsto no art. 83, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Parágrafo único.** No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do "SIM".

**Art. 85.** Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§ 1º Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.

§ 2º A critério do "SIM" permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

**Art. 86.** No que couber cumprir no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA ou os que vierem a substituí-los.

## **TÍTULO VII OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 87.** Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

- I. Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;
- II. Dispor de pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III. Fornecer, até quinto dia do mês subsequente, os dados estatísticos de interesse na



avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

- IV.** Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos, inclusive sobre a chegada ou recebimento de animais, nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V.** Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VI.** Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, em local apropriado junto ao estabelecimento, a juízo do SIM;
- VII.** Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;
- VIII.** Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta, conservação e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- IX.** Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- X.** Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XI.** Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XII.** Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
- XIII.** Manter em locais apropriados e devidamente identificados, a juízo da Inspeção Municipal, matérias-primas procedentes do retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas, bem como carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XIV.** Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;





**XV.** Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

**XVI.** Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco a saúde ou aos interesses do consumidor.

§ 1º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.

§ 2º O pessoal colocado à disposição pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob orientação do Médico Veterinário Efetivo.

**Art. 88.** Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Órgão Oficial, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao SIM.

**Parágrafo único.** No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável, obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, além de entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**Art. 89.** O Serviço de Inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve fornecer, quando solicitado pelo proprietário dos animais, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

**Art. 90.** Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

**Art. 91.** Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.



**Parágrafo único.** Em se tratando de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve a empresa ainda anotar a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário e o número de registro do estabelecimento remetente.

**Art. 92.** Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria- prima a granel, deve ser arquivado, para fins de verificação do Serviço de Inspeção, o boletim de análises.

**Art. 93.** Os estabelecimentos ficam obrigados a fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal.

### **TÍTULO VIII ADITIVOS**

**Art. 94.** São considerados aditivos todos os conservantes, condimentos, corantes e outras substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de melhorar a conservação, apresentação ou auxiliar no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

**Art. 95.** Entende-se por “conservantes” substâncias que prolongam o tempo de conservação dos alimentos, protegendo os mesmos de alterações decorrentes de microorganismos ou enzimas.

**Art. 96.** Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando- lhe melhor aroma e sabor.

**Art. 97.** Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

**Art. 98.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

**Art. 99.** É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.



**Art. 100.** A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, as características de todos os aditivos empregados na fabricação dos produtos.

**Art. 101.** É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

**Art. 102.** Todos os aditivos usados na elaboração dos produtos de origem animal devem respeitar os limites de inclusão fixados em Lei.

**Art. 103.** Somente será permitida a utilização de substâncias que possuam seu uso regulamentando por legislação, e desde que respeitadas a finalidade de uso e as concentrações permitidas.

## **TÍTULO IX EMBALAGEM E ROTULAGEM**

### **CAPÍTULO I EMBALAGEM**

**Art. 104.** Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

**Art. 105.** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou embalagens aprovadas pelo SIM.

**Parágrafo único.** De acordo com a natureza do produto, poderá ser exigido embalagem ou acondicionamento padronizado em formato, dimensão e peso.

**Art. 106.** Recipientes anteriormente usados só podem ser reaproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

**Parágrafo único.** Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.



## **CAPÍTULO II REGISTRO DE PRODUTOS E ROTULAGEM**

**Art. 107.** Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes sejam quando diretamente destinados ao consumo público, ou quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

**Art. 108.** Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

**Art. 109.** Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

§ 1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta.

§ 2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar na embalagem coletiva.

§ 4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

**Art. 110.** As solicitações para aprovação prévia, registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas do seguinte documento:

- I. Formulário de Petição de Registro de Rótulos devidamente preenchido, em duas vias, contendo memorial descritivo do produto, que deverá estar de acordo com seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

**Art. 111.** Para efeito do disposto no artigo anterior levam-se em consideração as seguintes definições:

- I. Registro: constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo. Em caso de aprovação o registro é efetuado gerando um número de registro do rótulo;



- II. Alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos previamente aprovados ou registrados;
- III. Cancelamento.

**Art. 112.** O registro dos produtos terá numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 113.** O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente, somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

**Art. 114.** Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I. Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres, especificando a espécie animal do qual foi extraído quando necessário;
- II. Marca comercial do produto;
- III. Nome da empresa responsável;
- IV. Os números da empresa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) ou no Programa Estadual de Agroindústria;
- V. Nome da empresa que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- VI. Carimbo oficial do SIM;
- VII. Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VIII. Endereço do estabelecimento;
- IX. Data de produção com o respectivo prazo de validade, e lote quando houver;
- X. Indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- XI. Composição ou ingredientes;
- XII. Tabela nutricional;
- XIII. A especificação "Indústria Brasileira";
- XIV. A indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;
- XV. A expressão "Colorida Artificialmente", quando for o caso;



**XVI.** A expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;

**XVII.** Impressa a seguinte expressão: “Registro no SIM/Liberato Salzano/RS sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;

**XVIII.** A indicação da forma e temperatura de conservação;

**XIX.** O peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;

**XX.** E outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

**Art. 115.** A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Art. 116.** É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

**Parágrafo único.** As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento “tipo”, “estilo”, “corte” ou equivalentes.

**Art. 117.** O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

**§ 1º** O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

**§ 2º** Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

**§ 3º** É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

**Art. 118.** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

**Parágrafo único.** Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização do estabelecimento, seguidas do número de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.



**Art. 119.** Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

**Art. 120.** No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

**Art. 121.** Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio in natura recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal, bem como etiqueta rótulo contendo os dizeres de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura nº 90, de 15 de julho de 1996.

**Parágrafo único.** Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

**Art. 122.** Em todos os rótulos que identifiquem produtos de origem animal, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto.

**Art. 123.** As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer as informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

**Art. 124.** Demais instruções de rotulagem não constantes neste Decreto deverão observar as definições e especificações exigidas pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos de cada produto.

### **CAPÍTULO III**

### **CARIMBO DE INSPEÇÃO**



**Art. 125.** O número de registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

**Parágrafo único.** A sigla SIM se traduz: "Serviço de Inspeção Municipal".

**Art. 126.** O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Liberato Salzano, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

§ 1º Todos os produtos deverão, obrigatoriamente, conter o carimbo municipal de inspeção para serem comercializados.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

**Art. 127.** Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

**MODELO 1:**

- I. forma: circular;
- II. dimensões: 6 cm (seis centímetros);
- III. dizeres: horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" em letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número do registro do estabelecimento; em cima a palavra "LIBERATO SALZANO" que acompanha a curva superior da elipse; em baixo as iniciais "S.I.M" que acompanham a curva inferior;
- IV. uso: Carcaças de bovinos, ovinos e suínos em condições de consumo *in natura*, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila ou outra previamente aprovada pelo SIM.







**MODELO 2:**

- I. forma: circular;
- II. dimensões: 4 cm (quatro centímetros);
- III. dizeres: idênticos ao modelo 1;
- IV. uso: para rótulos (etiquetas ou impressos em embalagens) de produtos com mais de 5 KG.



**MODELO 3:**

- I. forma: circular;
- II. dimensões: 2 cm (dois centímetros);
- III. dizeres: idêntico ao modelo 1;
- IV. uso: para rótulos (etiquetas ou impressos em embalagens) de produtos com menos de 5Kg.



**Art. 128.** Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

**TÍTULO X**  
**REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 129.** Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.



§ 1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, submetidos à desnaturação, ou inutilizados e destinados a aterro sanitário.

§ 2º Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 130.** Nos entrepostos e veículos, onde se encontrem depositados ou em transporte produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente:

- I. O certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II. Identificação dos rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação e validade;
- III. verificação das condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- IV. verificação dos caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso.

**Art. 131.** Nos armazéns e casa comerciais, a reinspeção deverá ter como cunho principal o combate à clandestinidade e a conservação adequada dos produtos de origem animal, tendo como ação corretiva a comunicação imediata à vigilância sanitária local para que tome as providencias cabíveis.

**Art. 132.** A inspeção municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

## **TÍTULO XI TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 133.** Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento só podem ser comercializados no Município de Liberato Salzano.

**Parágrafo único.** Em caso de obtenção de equivalência por parte do SIM aos serviços estadual ou federal, os estabelecimentos indicados poderão fazer comércio intermunicipal de acordo com a legislação pertinente.

**Art. 134.** Só será permitido o trânsito no território do município de produtos e subprodutos de origem animal oriundos de estabelecimentos registrados no SIM-Liberato Salzano ou provenientes de outros municípios que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual, Federal ou equivalente.



**Parágrafo único.** As matérias-primas de origem animal in natura, a granel, procedentes de estabelecimentos de outros municípios ou estados, só poderão ingressar no território municipal quando vierem acompanhados de Certificado Sanitário expedido pela autoridade competente de origem.

**Art. 135.** As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas oriundos de estabelecimentos registrados junto ao SIM.

**Art. 136.** O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, quando necessário, providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 1º Os produtos referidos no “caput” deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

§ 3º A temperatura de conservação do produto deverá estar de acordo com o estipulado nos respectivos RTIQs.

**Art. 137.** A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

**Art. 138.** Os produtos ou matérias-primas de origem animal deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

**Art. 139.** A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

§ 1º Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator.

§ 2º Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.



## **TÍTULO XII ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 140.** Compete à autoridade sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a coleta de amostra de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, para efeito de análise fiscal.

§ 1º Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a coleta de amostra para análise fiscal deverá ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

§ 2º Quando forem constatadas pela autoridade sanitária irregularidades ou falhas no acondicionamento ou embalagem, armazenamento, transporte, rótulo, registro, prazo de validade, venda ou exposição à venda que não atenderem às normas legais regulamentares e demais normas sanitárias, manifestamente deteriorados ou alterados, de tal forma que se justifique considerá-los, desde logo, impróprios para o consumo, fica dispensada a coleta de amostras, lavrando-se o Auto de Infração e termos respectivos.

**Art. 141.** A coleta de amostras para análise fiscal se fará sem a remuneração do comerciante ou produtor pelo produto ou substância coletada.

**Art. 142.** A coleta de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante lavratura do Termo de Coleta de Amostra, devidamente assinado pelo responsável pelo estabelecimento e imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial para realização das análises.

**Parágrafo único.** Se o responsável estiver ausente deverão ser convocadas duas testemunhas para presenciar a coleta da amostra.

**Art. 143.** As amostras devem ser enviadas ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, sendo que todas as embalagens devem pertencer ao mesmo lote e partida.

**Art. 144.** Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, que serão realizadas em Laboratório credenciado pelo SIM:

- I. cronograma de análises da água de abastecimento interno:
  - a) 01 (uma) análise microbiológica trimestral e 01 (uma) análise físico-química semestral, ou a critério do Coordenador do SIM.
- II. cronograma de análises dos produtos de origem animal, produto final:



- a. 01 (uma) análise microbiológica trimestral (a cada três meses) por produto, ou a critério do coordenador o sim;
- b. 01(uma) análise físico-química semestral por produto, ou a critério do coordenador do sim.

**III.** cronograma de análises para leite cru, recebimento da matéria-prima:

- a) diariamente na plataforma de recebimento, de acordo com a IN do Ministério da Agricultura 62, de 29 de dezembro de 2011 ou outra que venha a substituí-la.
- b) 01(uma) a cada 06 meses em laboratório credenciado.
- c) para estabelecimentos de leite e derivados que processem exclusivamente leite oriundo da propriedade onde estão instalados:
  - 1) alizarol e acidez titulável: diária.
  - 2) análise de fosfatase e peroxidase - diária para controle do processo de pasteurização.
  - 3) uma análise trimestral englobando todos os parâmetros descritos no item "a".

**IV.** para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano e para mel serão realizadas 02 (duas) análises físico – químicas anualmente.

§ 1º. as análises físico – químicas e microbiológicas devem conter as análise previstas pela IN 62/2011 ou a que vier a substituí-la.

§ 2º. os produtos deverão seguir os padrões estabelecidos pelos respectivos RTIQs, ou para os que não possuírem os padrões da RDC 12/2001 ou que vier a substituí-la.

**Art. 145.** O Serviço Oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

**Parágrafo único.** O Serviço Oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

**Art. 146.** Em caso de uma análise fora dos padrões estabelecidos, em uma amostra indicativa, o lote ao qual o produto era pertencente deverá ser sequestrado e uma nova amostra representativa deverá ser coletada para confirmar a ocorrência do desvio.

§ 1º Se a amostra representativa comprovar a não conformidade, todo o lote será considerado impróprio para o consumo e a empresa fica obrigada a:

- I. recolher todos os produtos que ainda estejam nos pontos de venda para destruição;
- II. apresentar um Plano de Ação, visando eliminar a recorrência do problema, ao SIM em até 10 dias após ter sido comunicada oficialmente do resultado da análise.



§ 2º Se o lote já tiver sido comercializado, a segunda amostra poderá ser coletada de qualquer outro lote que tenha sido produzido.

**Art. 147.** Após a apresentação do Plano de Ação, o SIM coletará uma nova amostra para análise.

§ 1º Se essa análise apresentar-se novamente fora dos padrões, o estabelecimento ficará submetido ao Regime Especial de Fiscalização (REF).

§ 2º Caso os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente.

**Art. 148.** O REF será estabelecido em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal e caracteriza-se por:

- I. suspensão da expedição e da comercialização do produto ou linha de produtos envolvidos no processo;
- II. *recall* de todos os produtos do lote envolvido;
- III. elaboração de um plano de ação para correção da não conformidade e revisão do Manual de Boas Práticas de Fabricação da empresa.

**Parágrafo único.** Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades em um mesmo produto ou o terceiro desvio em diferentes produtos, verificados através das análises de rotina ou daquelas realizadas em casos de denúncias ou suspeitas de adulteração.

**Art. 149.** Durante o REF, após a aprovação do Plano de Ação e da revisão do Manual de BPF a empresa produzirá três lotes do produto que apresentou o problema, e uma amostra representativa será coletada.

§ 1º A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o SIM.

§ 2º Os lotes destinados para análise ficarão sequestrados e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

§ 3º Após a apresentação de análises laboratoriais em conformidade, os lotes envolvidos serão liberados para a comercialização e o estabelecimento terá suas atividades reestabelecidas.

§ 4º Caso a análise se mantenha não conforme, os três lotes serão condenados e o REF reiniciado.

**Art. 150.** Após a conclusão do REF o estabelecimento fica obrigado a apresentar durante três meses consecutivos análises em conformidade do produto envolvido.



**Art. 151.** Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, ficam sujeitos os infratores às penalidades legais e administrativas cabíveis e demais determinações complementares a critério do SIM.

**Art. 152.** O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica de água em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em conformidade.

§ 1º Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

§ 2º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes e apresentação do Plano de Ação aprovado pelo Médico Veterinário efetivo.

**Art. 153.** Para os procedimentos de coleta devem-se atender os seguintes requisitos:

- I. a amostra deve ser coletada em recipiente adequado e asséptico;
- II. receber uma cinta lacre com numeração seriada, mas que nesta não conste qualquer numeração de registro ou outra que identifique o estabelecimento;
- III. preenchimento do formulário de coleta em duas vias, assinado pelo interessado e pelo colaborador que fez a coleta;
- IV. armazenamento em caixas de isopor contendo material refrigerante em quantidade suficiente para a manutenção da temperatura de conservação de cada produto.

**Art. 154.** As amostras destinadas à análise físico-química poderão ser coletadas em triplicata para fins de contraprova, sendo uma amostra enviada para o laboratório, uma permanecerá em poder do interessado e outra em poder do SIM.

§ 1º O responsável pelo estabelecimento deverá requerer perícia de contraprova ao Coordenador do SIM no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da notificação acerca do resultado do laudo da análise fiscal inicial.

§ 2º O laudo analítico condenatório será considerado definitivo quando não houver apresentação de recurso ou solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 3º No caso de requerimento de perícia de contraprova o responsável deverá apresentar a amostra em seu poder para ser enviada para análise.



§ 4º A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de alteração e/ou violação da amostra em poder do detentor, prevalecendo, nesta hipótese, o laudo da análise fiscal inicial como definitivo.

§ 5º Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal inicial e da perícia de contraprova o responsável poderá apresentar recurso ao Coordenador do SIM, no prazo de 10 (dez) dias, o qual determinará novo exame pericial a ser realizado na terceira amostra em poder do SIM, cujo resultado será definitivo.

§ 6º Todos os requerimentos de contraprova deverão ser lavrados em três vias, sendo uma entregue ao solicitante, uma enviada ao laboratório juntamente com a amostra e uma arquivada junto ao SIM.

§ 7º Em análises de aditivos com sabida degradação gradual no alimento não serão consideradas válidas análises de contraprova.

**Art. 155.** Não se aplicam procedimentos de contraprova em ensaios microbiológicos.

### **TÍTULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**Art. 156.** O "SIM" deve dispor de pessoal técnico em número adequado à realização das atividades administrativas e de inspeção sanitária, de acordo com as necessidades dos estabelecimentos registrados.

**Art. 157.** O SIM deverá promover o treinamento do seu pessoal com uma frequência mínima de duas vezes por ano.

**Parágrafo único.** Como treinamentos entende-se quaisquer cursos, palestras, estágios, visitas técnicas e demais eventos ligados às atividades de inspeção com a finalidade de atualizar ou reforçar os conhecimentos do Servidor, que deverão ser comprovados com a apresentação de certificado a ser arquivado no SIM.

**Art. 158.** O SIM respeitará a seguinte hierarquia:

- I. Secretário Municipal de Agricultura;
- II. Coordenador do SIM;
- III. Médico Veterinário Oficial;
- IV. Auxiliar de Inspeção.

§ 1º Em caso de apenas um Médico Veterinário concursado no município este poderá atuar e coordenar o Serviço de Inspeção Municipal.





§ 2º Para o cargo de Auxiliar de Inspeção será admitido qualquer servidor efetivo municipal com nível médio completo de escolaridade.

§ 3º Os Auxiliares de Inspeção terão poderes, desde que sob orientação do Médico Veterinário Oficial, para inspecionar, fiscalizar e punir infrações de acordo com este Regulamento. Toda e qualquer ação efetuada pelos auxiliares deverão ser imediatamente reportadas ao Fiscal.

§ 4º A inspeção “ante” e “post-mortem” é privativa do Médico Veterinário.

**Art. 159.** O SIM deverá dispor de estrutura física completa para execução de suas atividades, englobando sala isolada com mesa, cadeiras, arquivo e computador exclusivos, impressoras, telefone e carro, dentre outros equipamentos complementares. Disporá ainda de meios para registro, compilação e arquivamento de todos os documentos recebidos e emitidos.

**Art. 160.** Uma cópia de todos os documentos recebidos ou emitidos pelo SIM deverão ser arquivados de maneira que facilite sua recuperação sempre que necessário.

**Parágrafo único.** Todos os documentos recebidos pelo SIM deverão ter carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu.

**Art. 161.** O SIM deverá dispor de sistema de protocolo próprio a fim de registrar a entrada e saída de documentos.

#### **TÍTULO XIV DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 162.** Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da Lei.

**Art. 163.** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

**Art. 164.** Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o "SIM" organizará em conjunto com outros Órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção



exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

**Art. 165.** Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**Art. 166.** As Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos a serem obedecidas pelos estabelecimentos que manipulem produtos de origem animal, serão expedidas pelo Serviço de Inspeção Municipal num período máximo de 90 dias da publicação deste Decreto.

**Art. 167.** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento, serão resolvidas pelo Coordenador do "SIM".

**Art. 168.** As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 169.** Revoga-se o Decreto do Executivo Municipal nº 55, de 23 de setembro de 2016 e o Decreto Municipal nº 71, de 27 de outubro de 2021.

**Art. 170.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Centro Administrativo Wilson Boeni Gewehr de Liberato Salzano, aos dois dias do mês de dezembro de 2021.

Registre-se e Publique-se.  
Data Supra.

**JULIANE PENSIN**  
**Prefeita Municipal**

**RAFAEL AUGUSTO SCARIOT**  
*Secretário Municipal de Administração*