



**Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

***Regulamenta a Lei Municipal nº 3.518, de 12 de junho de 2017, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Serafina Corrêa.***

**A PREFEITA MUNICIPAL DE SERAFINA CORRÊA – RS**, no uso de suas atribuições legais, considerando o disposto na Lei Municipal nº 3.518, de 12 de junho de 2017, e art. 90, inciso I, alínea “a” da Lei Orgânica do Município.

**DECRETA**

**TÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Serafina Corrêa/RS, nos termos das Leis Federal nº 7.889/1989 e 9.712/1998, Decretos Federal nº 5.741/2006, 7.216/2010, 8.445/2015 e 8.471/2015 e Lei Municipal nº 3.518, de 12 de junho de 2017, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio.

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Serafina Corrêa/RS, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e de estabelecimentos AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, conforme IN 05, de 14 de Fevereiro de 2017.

Art. 3º. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produto de origem animal:

I – estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou equivalentes ou produtores rurais, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m<sup>2</sup>), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, e dispor de instalações para abate e/ou industrialização, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, a carnes e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção;

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

II – Os estabelecimentos agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados devem receber no máximo 2 000 litros de leite por dia para processamento;

III – Os estabelecimentos agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem receber, no máximo, 3.600 (três mil e seiscentos) ovos de galinha ou 18 (dezoito) mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo;

IV – Os estabelecimentos agroindustrial de pequeno porte de mel de abelha e derivados devem produzir no máximo 30 toneladas por ano.

Parágrafo único. O cumprimento das exigências constantes neste Decreto não isenta o estabelecimento de atender as demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 4º. Os produtos de origem animal ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como pelo Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73 do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 5º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 6º. Ficará a cargo do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio, fazer cumprir estas normas; também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste regulamento.

Parágrafo único. Além deste regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I – Classificação do estabelecimento;
- II – Funcionamento dos estabelecimentos (aprovação do projeto e registro, implantação, higiene dos estabelecimentos e pessoal);
- III – Procedimentos de abate;
- IV – Inspeção industrial e sanitária (inspeção ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate, abate de emergência e normal, inspeção de ovos, leite e mel e derivados);
- V – Conservantes, corantes, condimentos e outros;
- VI – Organização e estrutura do SIM;
- VII – Embalagem, rotulagem e carimbagem;

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

VIII – As análises laboratoriais;  
IX – Infrações e penalidades;  
X – Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 7º. Os produtos de origem animal e derivados ou para matéria-prima na fabricação de derivados, no município de Serafina Corrêa, estará sujeito às seguintes condições:

§ 1º O abate, a industrialização de carnes, leite, ovos, pescado e mel e derivados só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Trânsito Animal – GTA e/ou nota fiscal.

§ 3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e pós mortem* e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos da boa higiene.

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser 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 de Saúde.

Art. 8º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique a alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após a aprovação prévia do projeto.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

## **TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS**

Art. 9º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

- I – os de carne e derivados;
- II – os de leite e derivados;
- III – os de pescado e derivados;
- IV – os ovos e derivados;
- V – os de mel e cera de abelha.

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

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – abatedouro frigorífico;
- II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por "abatedouro frigorífico" o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos" o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 11. A simples designação "produto", "subproduto", significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 12. Por "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Parágrafo único. Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, cartilagem, grandes vasos, coágulos, gânglios, tendões, ossos e demais tecidos considerados aptos ao consumo humano.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.

Art. 13. Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 14. As carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I – nos bóvídeos e eqüídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II – nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III – nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV – nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V – nos lagomorfos (coelhos, preá, etc..) a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI – nas ratitas (aves não voadoras) a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII – nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII – nos quelônios (tartarugas, Jabutis, Cágados) as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 15. Tratando-se de carnes *in natura*, estas deverão ser submetidas ao tratamento de frio no estabelecimento de origem.

Art. 16. Os miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I – nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II – nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III – nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV – no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V – nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

VI – nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

### **CAPÍTULO II ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I – propriedades leiteiras;
- II – posto de refrigeração;
- III – estabelecimento industrial.

§ 1º Entende-se por “propriedades leiteiras” os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º Entende-se por “estabelecimento industrial” o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

I - “usina de beneficiamento de leite”, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - “fábrica de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;

III - “entrepasto de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

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

Art. 18. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados, são classificados em:

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

- I – entreposto de pescados;
- I – fábrica de conservas de pescados.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescados" assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescados" assim denominado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

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

Art. 19. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – granja avícola;
- II – entreposto de ovos;
- III – fábrica de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "granja avícola" o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, Oriundos de várias granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

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

Art. 20. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas, são classificados em:

- I – casa do mel;
- II – entreposto de mel e cera de abelha.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

§ 1º Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entrepósito de mel e cera de abelhas: assim definido estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

### **TÍTULO III FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

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

Art. 21. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889/1989, obrigam-se a obter registro junto ao SIM, Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio.

- a) as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- b) os estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização, com objetivo de obtenção de alimentos de consumo humano;
- c) os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- d) os estabelecimentos que recebem pescado para abate, distribuição ou industrialização;
- e) os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- f) os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição *in natura* ou para industrialização

Art. 22. Os estabelecimentos a que se refere o artigo 20 receberão número de registro junto ao SIM.

§ 1º Estes números obedecerão a série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017





## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

§ 3º A renovação do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá ser solicitada anualmente pelo estabelecimento.

Art. 23. Para o processo de obtenção do Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverão ser encaminhados os documentos elencados no Artigo 7º da Lei Municipal nº 3.518, de 12 de junho de 2017.

Art. 24. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 25. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção nos estabelecimento.

Art. 26. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, será expedido o "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização do estabelecimento, nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 27. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, salvo os casos especiais que apresentarem as devidas justificativas, e cujo pedido será analisado pelo SIM, que poderá deferi-lo ou não.

Parágrafo único. Fica sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM do município de Serafina Corrêa/RS.

## **CAPÍTULO II DA IMPLANTAÇÃO**

Art. 28. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 29. Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 10 (dez) metros e dispor de área

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.

de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte; exceção para aqueles 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 interiormente.

Art. 30. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- a) 800 (oitocentos) litros por bovino;
- b) 500 (quinhentos) litros por suíno;
- c) 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino;
- d) 30 (trinta) litros por ave;
- e) 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 31. Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do abatedouro.

Art. 32. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 33. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 34. Ter paredes lisas de material impermeável, material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, possuir cantos e ângulos arredondados, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. Poderá ser dispensada as exigências do *caput* deste artigo nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação em áreas específicas, com autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 36. Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 37. Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 38. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 39. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evitem o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 41. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§ 1º Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento à pedal.

§ 2º Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2º C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 42. Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75 cm do piso no caso de esfolagem aérea.

Art. 43. Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes.

Parágrafo único. A juízo da inspeção municipal será aceita a esfolagem ou depilagem em cama para suínos desde que sejam atendidas todas as exigências higiênic-sanitárias.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 44. De acordo com a legislação específica, dispor de dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 (um) sanitário para 20 (vinte) homens e 1 (um) sanitário para 15 (quinze) mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 45. Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte, e o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana.

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

Art. 46. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfola, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo SIM.

Art. 47. Prover a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 48. Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 49. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

Art. 50. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

Art. 51. Dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento

Art. 52. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos, conforme a Resolução 01/2000 do CISPOA e outras que vierem a substituí-la.

### **CAPÍTULO III**

#### **REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

### **DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL**

Art. 53. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho.

Art. 54. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários.

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

Art. 56. Todos os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os produtos comestíveis e não comestíveis, ou carnes usadas na alimentação de animais.

Art. 57. Diariamente os pisos e paredes deverão ser lavados, assim como os equipamentos usados na indústria ou matadouro. Os produtos usados para desinfecção deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 58. Os matadouros e indústrias com inspeção municipal deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, devendo os mesmos serem aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada.

Art. 59. Os estabelecimentos deverão exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a área de expedição, o uso de uniformes de cor branca, mantidos conveniente limpos, bem como o uso de protetores de cabeça (gorro, capacetes), botas ou máscaras, conforme determinação do SIM.

Art. 60. Os estabelecimentos deverão exigir do pessoal que manipula os produtos condenados ou não comestíveis, a desinfecção dos equipamentos com instrumentos e produtos apropriados e aprovados. Será também exigido nestes casos uniformes diferenciados.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 61. Serão proibidas refeições nos locais de trabalho, tendo local específico para tal, bem como que depositem produtos, objetos e material estranho à finalidade nas dependências, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 62. Será efetuada, a critério do SIM, a substituição, raspagem, pintura ou reparos de pisos, paredes e equipamentos. Em caso de reformas ou ampliações, as mesmas devem ser aprovadas pelo SIM.

Art. 63. Deverá ocorrer lavagem e desinfetação tantas vezes quanto for necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas ou outras instalações próprias para a guarda, pouso ou contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de qualquer outra instalação julgada necessária pelo SIM.

Art. 64. Deverão ser inspecionadas e mantidas limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas com a rede de esgoto.

Art. 65. Os produtos de origem animal deverão ser processados em todas as fases observando as boas práticas de fabricação.

Art. 66. É vedado o uso de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem, conservação e transporte de matéria-prima e de produtos a serem usados na alimentação humana.

Art. 67. Deverá ser exigido aos funcionários e aos que efetuam a inspeção, atestado médico renovado anualmente.

Art. 68. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento exigir, para qualquer empregado do estabelecimento, dirigentes e proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas suas dependências, inclusive fiscais sanitários, sempre que comprovada a existência de dermatoses ou de quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, sendo esta afastada imediatamente, cabendo ao SIM comunicar o fato ao órgão de saúde pública competente.

Art. 69. A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração e os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 70. Deverá haver inspeção prévia dos materiais próprios ao acondicionamento de produtos destinados à alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 71. Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 72. Os instrumentos e utensílios de trabalho deverão ser higienizados diariamente.

Art. 73. Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas.

Art. 74. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

### **TÍTULO IV DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE**

Art. 75. Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos e a esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Parágrafo único. As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

Art. 76. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

§ 2º 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 higiênicas sanitárias.

Art. 77. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 78. Identificar 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.

Art. 79. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

### **TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

#### **CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 80. 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 aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, do RIISPOA.

Art. 81. Com relação à inspeção *ante mortem*, deverá ser cumprido o disposto nos Artigos 85 a 113 do Decreto Federal nº 9.013/2017 do RIISPOA.

Art. 82. No que se refere à inspeção *post mortem*, deverá ser cumprido o disposto nos Artigos 125 a 217 do Decreto Federal nº 9.013/2017 – do RIISPOA.

Art. 83. Da inspeção de *post mortem*:

a) No que se refere da inspeção de aves e lagomorfos deverá ser cumprido o disposto nos artigos 173 a 182 no RIISPOA.

b) No que se refere da inspeção de bovidos deverá ser cumprido o disposto nos artigos 183 a 185 no RIISPOA.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017





## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

c) No que se refere à inspeção de ovinos e caprinos deverá ser cumprido o disposto no artigo 190 a 193 do RIISPOA.

d) No que se refere a inspeção de suídios deverá ser cumprido o disposto no artigo 194 a 203 do RIISPOA.

e) No que se refere a inspeção de pescado deverá ser cumprido o disposto no artigo 204 a 217 do RIISPOA.

Art. 84. No que se refere ao abate de emergência, deverá ser cumprido o disposto nos Artigos 105 a 111 do Decreto 9.013/2017 – RIISPOA.

Art. 85. No que se refere ao abate normal, deverá ser cumprido o disposto nos artigos 112 a 124 do Decreto 9.013/2017 – RIISPOA.

Art. 86. Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados para este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento independente de sua utilização.

Art. 87. A matéria prima, ou produtos condenados oriundos do ante mortem ou pós mortem deverão ser destinados para o local apropriados para este fim (graxaria industrial).

### **CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS, LEITE E MEL**

Art. 88. No que se refere a inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados deverá ser cumprido o disposto no artigo 218 a 232 do RIISPOA.

Art. 89. No que se refere a inspeção industrial e sanitária de leite e derivados deverá ser cumprido o disposto nos Artigos 233 a 263 do RIISPOA.

Art. 90. No que se refere a inspeção industrial e sanitária de produtos de abelha e derivados deverá ser cumprido o disposto nos Artigos 264 a 268 do RIISPOA.

Parágrafo único. Para qualquer dúvida relacionada a inspeção de produtos de origem animal, deverá seguir o disposto nos artigos do Decreto 9.013/2017 – RIISPOA.

### **TÍTULO VI CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS**

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 91. Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ser aprovados pelo SIM, conforme a Lei Estadual nº 10.691/1996, regulamentada pelo Decreto 39.699/1999.

Art. 92. Entende-se por "sal" para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar, conforme Art. 80º CISPOA.

Art. 93. Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações, conforme Artigo 81º – CISPOA:

- I – teor em cloreto de sódio de no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);
- II – ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;
- III – insolúveis totais na água de no máximo de 0,3% (três décimos por cento);
- IV – no máximo, 50º (cinquenta graus) de turbidez.

Art. 94. Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações, conforme Artigo 82º – CISPOA:

- I – teor mínimo em cloreto de sódio de 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
- II – ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;
- III – insolúveis totais na água de no máximo 0,2% (dois décimos por cento);
- IV – no máximo 25º (vinte e cinco graus) de turbidez.

Art. 95. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 96. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervuras e filtração, a juízo da Inspeção Municipal

Art. 97. A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.

Art. 98. 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. 99. Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 100. É permitido o emprego dos seguintes corantes e Condimentos, conforme artigo 88 – CISPOA:

- I – açafraão (*Crocus sativus*, L);
- II – aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- III – alho (*Allium sativum*);
- IV – aneto (*Anethum graveolens*);
- V – aniz (*Pimpinella anisum*, L);
- VI – baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);
- VII – canela (*Cinamonum ceylanicum*, Breure);
- VIII – cardomomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX – cebola (*alium cepa*);
- X – cenoura (*Dancus carota*);
- XI – coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII – cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII – cravo da Índia (*caryophyllus aromaticus*, L
- XIV – curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV – gengibre (*Zinzber officinalis*, Roscoe);
- XVI – louro (*Laurus nobilis*, L);
- XVII – macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
- XVIII – maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX – manjerona (*Origanum majorana*, L);
- XX – mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
- XXI – mostarda: negra (*Brassiva nigra*, Koen), parda (*Brassiva juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);
- XXII – noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
- XXIII – pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);
- XXIV – pimentão (*Paprika capssicum annum*, L);
- XXV – pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
- XXVI – sálvia (*Salvia officinalis*, L);
- XXVII – tomilho (*Thymis vulgaris*, L);

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

XXVIII – urucum (Bixa orellana).

Parágrafo único. Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

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

Art. 102. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

Art. 103. Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.

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

Art. 104. O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como médico veterinário e auxiliares de inspeção, devidamente capacitados, para realização da inspeção *ante e post mortem*, bem como a inspeção tecnológica obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário

Art. 105. O SIM deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 106. O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.

### **TÍTULO VIII EMBALAGENS, ROTULAGEM E CARIMBAGEM**

Art. 107. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias ou no comércio de Serafina Corrêa/RS, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente rotulados e carimbados e com documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 108. Os produtos de origem animal e seus derivados, deverá ter a sua formulação, a rotulagem, a embalagem e carimbagem aprovadas previamente pelo SIM

Art. 109. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

### **CAPÍTULO I CARIMBOS**

Art. 110. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos, selos, etiquetas e embalados, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º Os carimbos serão de forma circular e elíptica no sentido horizontal, conterão obrigatoriamente a palavra "INSPECIONADO", o número de registro do estabelecimento, a palavra SIM a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal", o nome da Secretaria e o nome do Município e Estado.

§ 2º Carimbo de forma circular de diâmetro de 6,0 (seis) centímetros de diâmetro para carcaças bovinas, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). Para ovinos, suínos e caprinos que forem comercializados inteiros, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

§ 3º Carimbo de forma circular de 3,0 cm (três) centímetros de diâmetro será usado: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, utilizado também para carimbar embalagens de miúdos.

§ 4º Carimbo de forma circular de 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro será usado: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e miúdos embalados com menos de 1 kg.

§ 5º Carimbo de forma elíptica no sentido horizontal de 3 x 2 cm (três por dois centímetros), para uso: em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

§ 6º Carimbo de forma elíptica no sentido horizontal de 1,5 x 1 cm (um e meio por um centímetro), para uso: em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros, para produtos com menos de 500 g.

Art. 111. Os modelos dos carimbos serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

### **TÍTULO IX DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 112. Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I – atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacato, suborno ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 113. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa de até 06 (seis) VRMs – Valor de Referência do Município, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

VI – Três penalidades (multas) de valor máximo acarretara suspensão do Registro do SIM.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.

§ 2º A interdição de que trata o inciso “V” poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 114. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto na legislação;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

VII – matéria-prima, produtos e derivados de origem animal que não apresentarem comprovação da natureza de origem.

Art. 115. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após a reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, conforme determinação da Inspeção Municipal – SIM;

II – nos casos de condenação permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, para fabricação de farinha, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal – SIM;

Art. 116. Em caso de condenação de produtos, deverá ser preenchido o auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

I – nome e endereço do infrator e das testemunhas se houver;

II – local, dia e hora da lavratura;

III – ato ou fato constitutivo da infração;

IV – disposição legal ou regulamentar infringida;

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

V – assinatura da autoridade sanitária autuante;

VI – assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 117. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulteração:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização, e não conste na declaração dos rótulos;

e) quando houver intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – Fraudes:

a) quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) quando houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

d) quando a conservação for realizada com substâncias proibidas;

e) quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto não condiz com o conteúdo da embalagem ou recipiente.

III – Falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

Art. 118. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – Multa de 02 (duas) VRM s:

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017





## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de anipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção Municipal – SIM nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

d) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

e) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

f) aos responsáveis pela permanência no trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

g) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para o consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

h) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;

i) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

j) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nos regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos e ou/ neste Decreto; e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

k) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

l) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício regular das suas funções;

m) aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros tanques e veículos em geral;

n) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.

- o) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- p) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- q) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- r) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- s) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- t) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- u) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro no SIM;
- v) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

### II – Multa de 04 (quatro) VRM s:

- a) aos que lançarem mão de certificados sanitários (rotulagens e carimbos de inspeção), para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;
- b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;
- e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com a determinação da Inspeção Municipal;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
- g) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal – SIM.
- h) aos responsáveis por quaisquer fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

i) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

j) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal - DFDSA – Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul;

k) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

l) aos que subornarem tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

m) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

n) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

o) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

p) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados para estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

q) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor.

III – Multa de 06 (seis) VRM s, fixada de acordo com a gravidade da falta, aos que cometerem outras infrações ao presente regulamento.

Art. 119. Todo produto de origem animal exposto a venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas neste regulamento.

Art. 120. As penalidades a que se refere o presente regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 121. As multas a que se refere o presente regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

§ 1º Considera-se "reincidência", para fins deste regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do SIM.

Art. 122. Não poderá ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a razão social, pessoa física ou jurídica responsável.

Art. 123. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo e ainda, por duas testemunhas.

Parágrafo Único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 124. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 125. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio.

Parágrafo único. A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo setor do SIM que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio, o mesmo será feito com relação a recurso.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 126. Ultimeada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, preenchendo o auto de multa, em pelo menos 3 (três) vias, destinando a primeira via ao autuado, e dando o processo por concluso. A documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as devidas cobranças, conforme Lei Municipal nº 3.155, de 20 de dezembro de 2013 e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento a repartição arrecadadora.

Parágrafo único. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do Estabelecimento.

Art. 127. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente regulamento Para efeito de aplicação das penalidades previstas, são responsáveis pela infração as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados, onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;

IV – que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V – que transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exploram a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 128. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, concedendo-se, quando for o caso, novo prazo para cumprimento. Findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou canceladas o registro do estabelecimento.

Art. 129. O não recolhimento da multa no prazo, sendo de 30 (trinta) dias, conforme Lei Municipal nº 3155/2013 legal implicará em cobrança judicial.

Parágrafo único. Neste caso, será suspenso o registro de Inspeção Municipal do estabelecimento, sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

Art. 130. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, tem livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

### **TÍTULO X DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 131. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 132. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observada a legislação vigente, em conformidade com a Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, que determina o “Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos”.

### **TÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 133. As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 134. O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM;

Art. 135. Todos os documentos a serem usados pelo SIM, em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 136. Todo abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, CISPOA ou SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto das que estiverem em trânsito, quanto das que já estiverem no comércio, sem prejuízo das demais cominações legais.

Art. 137. Ficam estabelecidas taxas de localização anual para estabelecimentos, conforme a Lei Municipal nº 3.155, de 20 de dezembro de 2013, com a finalidade de res-

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017



## **Decreto nº 469, de 06 de setembro de 2017.**

sarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 138. O não pagamento das taxas no prazo legal implicará em multa sobre o valor devido, bem como em correção monetária.

Art. 139. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio possibilitará a seus técnicos a realização de cursos e estágios de capacitação em laboratórios de estabelecimentos ou escolas, visando o aprimoramento e qualificação das ações desenvolvidas, relacionados com os objetos deste regulamento.

Art. 140. Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, a critério do SIM, poderá ser permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriado a finalidade.

Art. 141. Os casos omissos ou as dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio.

Art. 142. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 143. As despesas decorrentes deste regulamento correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 144. Revogadas as disposições em contrário, este regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita Municipal de Serafina Corrêa, 06 de setembro de 2017.

Maria Amélia Arroque Gheller,  
Prefeita Municipal.

**REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE**

Serafina Corrêa, 06/09/2017