



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL
PRINCESA DO JACUÍ – CAPITAL NACIONAL DO ARROZ
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº. 002/2016

Regulamenta a Lei Municipal nº 4.408, de 17 de agosto de 2015, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município de Cachoeira do Sul.

NEIRON VIEGAS, Prefeito Municipal de Cachoeira do Sul, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA

CAPÍTULO I
SESSÃO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento estatui as normas que regulam em todo o território do município de Cachoeira do Sul a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de que trata este regulamento e suas normas complementares integram o princípio de defesa sanitária animal, de saúde pública e a preservação do meio ambiente.

§1º Todos os produtos de origem animal estão sujeitos à fiscalização, inspeção e reinspeção, com o objetivo de garantir a segurança alimentar da população que os consumir;

§2º O estabelecido nesse Regulamento, visa atender ao disposto na Lei Federal 1.283, de 18 de dezembro de 1950; Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989; Decreto Federal 30.691 de 29 de março de 1952, o RIISPOA; Lei Estadual 10.691 de 09 de janeiro de 1996; Decreto Estadual 39.688 de 30 de agosto de 1999; Os Programas Nacionais de Defesa Sanitária Animal; a Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990 e a Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), além de outras legislações vigentes que digam respeito a esse assunto.

Art. 3º A execução da Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal serão feitas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que está vinculado a Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária.

Art. 4º A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal será exercida por Médico Veterinário nomeado através de concurso público.

Art. 5º A inspeção a que se refere o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais de abate, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e comércio de quaisquer produtos ou subprodutos destinados à alimentação humana.

Art. 6º Fica a cargo do Serviço de Inspeção Municipal fazer cumprir estas normas e também outras que poderão vir a ser implantadas por meio de dispositivos legais, desde que digam respeito à Inspeção e Fiscalização para Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Também quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, visando a inocuidade dos produtos e a saúde pública.

Art. 7º Qualquer estabelecimento que realize abate de animais de açougue, beneficie e industrialize ou armazene e distribua produtos de origem animal, obrigatoriamente, deverá requerer registro prévio junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM ou outro órgão oficial, Estadual ou Federal, ficando condicionado ao cumprimento das normas legais que regem esse processo.

Art. 8º A Inspeção Industrial e Sanitária nos estabelecimentos, realizada pelo SIM, deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º Terão inspeção permanente os estabelecimentos classificados como matadouro-frigorífico, que abatem animais das diferentes espécies;

§2º O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória.

§3º Os demais estabelecimentos receberão inspeção e fiscalização periódicas.

Art. 9º Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos Padrões de Identidade e Qualidade, previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 10 O SIM estabelece, desde já, parceria com o setor de Vigilância Sanitária do município, estendendo sua inspeção às casas varejistas e atacadistas, em caráter supletivo, e terá por objetivo:

I- reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio no município;

II- verificar a existência de produtos sem comprovação de origem e inspeção prévia que estejam sendo expostos à comercialização.

SESSÃO II OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 Os estabelecimentos registrados no SIM ficarão sujeitos às obrigações descritas a seguir:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

III - fornecer, até o dia 10 (dez) de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, processamento, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV - avisar, com antecedência, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

V - comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal, com antecedência de 24 horas, toda e qualquer atividade a ser realizada pelo estabelecimento de abate, bem como do cancelamento desta;

VI - manter os controles de todas as etapas do processo produtivo em documentos devidamente auditáveis;

VII - disponibilizar dependências adequadas para uso do SIM, com material necessário, como armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo, se assim for julgado indispensável;

VIII - fornecer material próprio e utensílios necessários à coleta e ao transporte de amostras ao laboratório;

IX - recolher as taxas de inspeção sanitária, devida por aqueles que desenvolverem atividades descritas no presente regulamento, previstas na legislação vigente;

X - além do registro, atender as exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM;

XI - manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados;

XII - atender ao Serviço de Inspeção sempre que solicitado, não sendo permitido negar o acesso deste ou pré determinar os dias para que sejam realizadas as atividades de fiscalização.

CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12 Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado, derivados e afins;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel, 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.

SESSÃO I CARNES E DERIVADOS

Art. 13 Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:

I - matadouro-frigorífico: Compreende o estabelecimento dotado de instalações e equipamentos para o abate das espécies de animais de açougue, dispoendo de frio adequado para sua armazenagem e destino de subprodutos.

II - fábrica de produtos cárneos: estabelecimento que possua instalações e equipamentos adequados ao recebimento das matérias primas, seu processamento e industrialização para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano.

III - matadouro e fábrica de produtos cárneos: São estabelecimentos que realizem as atividades de abate de animais, comercializando carne "in natura" e também o processamento e a industrialização desta para obtenção de produtos cárneos.

IV - entreposto de carnes e derivados: Locais exclusivos ao recebimento, armazenamento, conservação e distribuição de carne "in natura" ou produtos cárneos, com emprego de frio industrial.

V - fábrica de produtos não comestíveis: Estabelecimento que manipule matérias-primas e resíduos de origem animal, vindos de diversas procedências, para a fabricação de produtos não utilizados ao consumo humano.

SESSÃO II LEITE E DERIVADOS

Art. 14 Os estabelecimentos produtores de leite in natura, localizadas em zona rural ou suburbana, são assim classificados e definidos:

I - fazenda ou estábulo leiteiro: Destinado à produção de leite in natura e sua comercialização às indústrias de beneficiamento;

II - granja Leiteira: Realiza a produção do leite in natura e dispõe de local apropriado, com instalações e equipamentos adequados, utilizados no seu beneficiamento e obtenção de derivados lácteos;

III - queijaria: Estabelecimento que tenha produção própria e, esporadicamente, receba leite de outros produtores para a fabricação de queijos. Deve possuir estrutura que atenda ao processo de fabricação, com local para maturação, embalagem, rotulagem e armazenamento.

Art. 15 Os “Estabelecimentos Industriais” são aqueles que recebem matéria prima (leite) e a beneficiam, sendo classificados como:

I - usina de beneficiamento: estabelecimento que tem como finalidade principal o recebimento, filtragem, beneficiamento, embalagem e acondicionamento de leite e/ou derivados lácteos destinados ao consumo humano;

II - entreposto de leite e derivados: estabelecimento que faça o recebimento, maturação, classificação, acondicionamento e distribuição de leite e seus derivados.

SESSÃO III PESCADO E DERIVADOS

Art. 16 Os estabelecimentos de pescado, seus derivados e afins são classificados e definidos como:

I - indústria de pescado: estabelecimento, produtor ou não, das diversas espécies de pescado e afins, dotado de dependências e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação e distribuição do pescado, aproveitando integralmente ou dando destino adequado aos subprodutos resultantes do processamento;

II - entreposto de pescado: estabelecimento destinado ao recebimento, frigorificação, distribuição e comércio de pescados.

SESSÃO IV OVO E DERIVADOS

Art. 17 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos como:

I - granja avícola: Localizada em zona rural ou suburbana, com produção de ovos em natureza para entrega aos entrepostos;

II - entreposto de ovos: Estabelecimento que, através de produção própria ou de terceiros, possua local apropriado para o recebimento, classificação, limpeza, embalagem, rotulagem, armazenamento e distribuição dos ovos em natureza;

III - fábrica de Conservas de Ovos: Estabelecimento que possua instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de ovos.

SESSÃO V MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 18 Os estabelecimentos de mel e cera de abelhas são classificados e definidos como:

I - casa do mel: Estabelecimento habilitado à extração, classificação, industrialização, embalagem, rotulagem armazenamento e distribuição de produtos apícolas;

II - entreposto de mel: Estabelecimento que receba e envase mel, produzido por diferentes apicultores.

CAPÍTULO III OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 19 É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal.

§1º O registro do estabelecimento em órgão estadual ou federal isenta o registro no órgão municipal;

§2º Sendo cumpridas as exigências legais, o estabelecimento receberá um Título de Registro;

§3º O Título de Registro poderá ser cassado a qualquer momento pelo órgão competente caso não sejam atendidos os requisitos técnicos e higiênico-sanitários, tanto das instalações quanto do desenvolvimento das atividades de produção do alimento;

§4º O cadastro do estabelecimento deverá ser mantido atualizado, com os documentos necessários.

Art. 20 O processo de obtenção do Registro junto ao “S.I.M.” deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - requerimento direcionado ao Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária;

II - solicitação de vistoria do terreno e/ou das instalações já existentes direcionada ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

III - solicitação de análise do projeto das instalações, direcionada ao Chefe do SIM;

IV - plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

a) Planta de situação e localização;

b) Planta de cortes e fachadas;

c) Planta baixa de todos os prédios e pavimentos;

d) Planta baixa com layout de equipamentos;

e) Planta hidro sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

f) Memorial descritivo da construção civil – feito pelo profissional habilitado;

V - memória econômico-sanitário;

VI - ficha de Cadastro no Programa Municipal das Agroindústrias (de acordo com a Lei Municipal nº 4.198 de 27 de dezembro de 2012);

VII - laudo do exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento;

VIII - licença Ambiental;

IX - cópia do CNPJ ou Bloco de Produtor Rural;

X - cópia da Inscrição Estadual atualizada;

XI - certificado de capacitação em curso de Boas Práticas de Fabricação (BPF), totalizando 40 horas;

XII - solicitação de registro para os produtos/rótulos que serão fabricados;

XIII - memorial descritivo do produto;
XIV - alvará de localização e funcionamento;
XV - anotação de Responsabilidade Técnica (ART) de profissional habilitado;
XVI - registro do estabelecimento junto ao CRMV-RS;
XVII - licença de veículo para transporte de alimentos;
XVIII - termo de responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas.

Art. 21 As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM.

Art. 22 O projeto enviado para aprovação do SIM poderá ser deferido ou indeferido.

§1º Sendo deferido, receberá um carimbo constando a palavra APROVADO, a data e a assinatura do Coordenador do SIM, juntamente com um ofício autorizando o início das obras;

§2º Caso seja indeferido, o requerente receberá um ofício no qual constará o motivo.

Art. 23 Ao estar concluída a obra e depois de feita a instalação dos equipamentos deve ser solicitada a vistoria prévia ao SIM, que autorizará ou não o início dos trabalhos.

Parágrafo único. O estabelecimento estando autorizado a iniciar os trabalhos, compete ao “S.I.M.” instalar de imediato a inspeção no local.

Art. 24 O Título de Registro somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem de acordo com as exigências do órgão fiscalizador, atendendo ao exercício legal da atividade.

Art. 25 No caso de indicação do estabelecimento, pelo SIM, para algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF ou SISBI/POA, e a empresa descumprir as normas exigidas e os condicionantes impostos, esta será descredenciada dos sistemas acima mencionados, sem necessidade de comunicação prévia, podendo também perder o registro no SIM.

Parágrafo único. O estabelecimento que adequar-se às exigências poderá pedir o retorno do registro.

Art. 26 O relacionamento é requerido junto ao chefe do SIM, e terá que cumprir exigências para funcionamento, assim como os registrados, de acordo com a autoridade fiscal.

Parágrafo único. Estão sujeitos ao relacionamento os postos de recebimento de produtos de origem animal, as casas atacadistas, as granjas avícolas, as propriedades produtoras de leite e as feiras rurais.

Art. 27 Os estabelecimentos registrados ou relacionados junto ao SIM receberão um número com seriação própria e independente.

§1º O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§2º Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, o responsável legal, número de registro, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 28 Alteração na razão social ou pedido de cancelamento do registro deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM.

Parágrafo único. No caso de alteração da razão social, é necessária a assinatura de um novo termo de compromisso e a documentação da alteração, registrada na junta comercial.

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Art. 29 Os estabelecimentos deverão possuir as seguintes condições básicas e comuns:

I - estar localizado distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza, que possam vir a comprometer as características e a qualidade do produto;

II - construída preferencialmente no centro do terreno, devidamente cercado e afastado, no mínimo, 5 (cinco) metros das vias públicas. A área de circulação deve permitir a livre movimentação dos veículos de transporte. Para os já instalados, a construção existente não poderá prejudicar as operações e devem atender as exigências do órgão oficial do município (SIM);

III - área suficiente para a construção das instalações necessárias ao seu funcionamento;

IV - luz natural e/ou artificial suficientes à realização das tarefas, sem alterar as cores, com instalações elétricas embutidas ou protegidas;

V - ventilação suficiente, cuja corrente de ar deverá respeitar o fluxo do processamento;

VI - pisos claros, lisos, resistentes, impermeáveis e antiderrapantes, que permitam fácil higienização. Devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VII - paredes lisas, de cor clara, laváveis, impermeabilizadas até no mínimo 2 (dois) metros de altura, sendo os ângulos com as demais paredes, piso e forro de fácil higienização;

VIII - forro de material adequado e de fácil higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcione perfeita vedação às diversas formas de contaminação;

IX - altura do “pé direito” suficiente para adequada realização das atividades e disposição dos equipamentos;

X - janelas de fácil abertura, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo aquelas que se comuniquem com o exterior, providas de proteção contra insetos (telas) de fácil limpeza e boa conservação;

XI - portas de material impermeável e de fácil limpeza.

XII - água fria abundante e, quando necessário, água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis, bem como instalações para tratamento de água, a juízo do S.I.M.;

XIII - dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias:

a) 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.

b) Deverá ser feita a cloração da água antes da entrada desta no reservatório, independente da forma de abastecimento, se rede pública ou não, através de clorador automático.

c) Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, e este deve estar entre 0,5ppm e 2ppm.

XIV - rede de esgoto em todas as dependências, bem como sistema de tratamento de resíduos e efluentes, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente.

XV - vestiários e instalações sanitárias, conforme legislação específica, proporcional ao pessoal envolvido no estabelecimento, com acesso indireto aos locais de manipulação de produtos;

XVI - pátios limpos e ruas aptas ao tráfego de veículos;

XVII - as mesas para manipulação de alimentos devem ser de material impermeável, de preferência aço inoxidável, que permita fácil limpeza e sanitização;

XVIII – todas as instalações e dependências devem ser mantidas em rigorosa condição de higiene.

Art. 30 Os estabelecimentos deverão possuir equipamentos, recipientes e utensílios que satisfaçam as seguintes condições básicas e comuns:

I - os equipamentos, recipientes e utensílios utilizados deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, não absorventes, resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

II - mesas de material adequado, com superfície lisa, que facilitem a higienização e a realização dos trabalhos;

III - caixas, bandejas, bem como quaisquer outros recipientes e/ou utensílios de material impermeável, de superfície lisa e de fácil higienização;

IV - instalações de frio, a juízo do SIM, de tamanho e capacidade adequados;

V - equipamentos para lavagem e higienização das mãos e do calçado, como “lava-botas” e pia em todos os locais que se fizerem necessários;

VI - uniformes adequados para o pessoal envolvido nos trabalhos;

VII - dispositivos especiais para regulação e controle da temperatura, em todos os locais que se fizerem necessários;

VIII - demais equipamentos, recipientes e utensílios necessários e adequados aos trabalhos a serem realizados, conforme classificação dos estabelecimentos.

Art. 31 O estabelecimento que trabalhe com carnes e derivados deverá satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:

I - construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga, bem como estacionamento dos mesmos;

II - a altura do “pé direito” nas salas de matança deverá permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou de outro sistema aprovado pelo SIM, com adequada e higiênica manipulação das carcaças, dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si e delas com as demais matérias-primas;

III - os currais, bretes e demais instalações, para recebimento e circulação de animais, deverão ser convenientemente pavimentados e impermeabilizados, com cordão sanitário e saída para a rede de esgoto, providos de equipamentos para lavagem dos animais e bebedouros;

IV - locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

VI - os locais de criação, descanso e recebimento de animais, como cocheiras, pocilgas, apriscos, galpões e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, deverão estar localizados o mais distante possível dos locais onde serão recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - os fumeiros deverão ser construídos com material incombustível e providos de iluminação;

VIII - os recipientes para a colocação dos produtos não comestíveis e condenados deverão ser utilizados exclusivamente para este fim e adequadamente identificados;

IX - instalações, equipamentos e utensílios adequados para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis ou comprovação do seu destino.

Art. 32 Os estabelecimentos que trabalham com leite e seus derivados devem atender ainda as seguintes exigências:

- I - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada à realização dos trabalhos;
- II - dispor de depósito para vasilhames e frascos;
- III - dispor de equipamentos adequados à manutenção da temperatura ideal do produto.

Art. 33 Os estabelecimentos que trabalham com ovos e derivados deverão ter as instalações e equipamentos adequados à triagem, classificação e armazenagem dos ovos, bem como processamento quando for o caso.

Art. 34 Os estabelecimentos que trabalharem com pescado, derivados e afins deverão satisfazer também, conforme a atividade realizada, as seguintes condições:

- I - instalações e equipamentos adequados para a fabricação e armazenagem do gelo;
- II - equipamentos adequados para o acondicionamento de pescado e afins antes do abate e para a oxigenação da água;
- III - as dependências de processamento deverão estar separadas das áreas destinadas ao recebimento e/ou preparo de produtos não comestíveis.

Art. 35 Os estabelecimentos que trabalham com mel e cera de abelhas deverão possuir as instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 36 As “NORMAS TÉCNICAS PARA ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL” serão estabelecidas pelo SIM e levadas ao conhecimento de quem interessar.

§1º A construção dos estabelecimentos deverá obedecer, além destas, outras exigências que estejam previstas em legislação Federal e Estadual, referentes a obras e edificações, necessárias ao atendimento das exigências higiênico-sanitárias para obtenção dos produtos de origem animal.

§2º As construções, ampliações ou reformas de estabelecimentos sob inspeção municipal somente poderão ser feitas após prévia autorização do SIM.

Art. 37 Os estabelecimentos não deverão estar localizados nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, em razão dos aspectos higiênico-sanitários.

Art. 38 Somente será autorizado pelo SIM o funcionamento de estabelecimentos que estejam devidamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam.

Parágrafo único. O estabelecimento que vier a interromper suas atividades, somente poderá reiniciá-las após a realização de nova vistoria pelo SIM, de todas as instalações e equipamentos, devendo estar adequado às exigências legais.

CAPÍTULO V CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39 Todas as dependências, equipamentos e utensílios devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades, bem como em bom estado de conservação.

Art. 40 Deve ser atendido ao disposto na Portaria 368 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de 04 de setembro de 1997, para que sejam atendidas as condições de higiene e boas práticas de fabricação nos estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

Art. 41 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos e que atendam aos padrões de qualidade, não apresentando riscos à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Art. 42 Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto pronto deve permanecer neste local. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente e armazenados em local apropriado.

Art. 43 Os utensílios (caixas, facas, bandejas e outros) utilizados para depósito e manipulação de alimentos, devem ser convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os de produtos não comestíveis.

Art. 44 Os funcionários 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, devendo apresentar atestado de saúde emitido por médico do trabalho.

§1º É obrigatória a apresentação anual de atestado de saúde.

§2º O atestado de saúde deve ter a descrição “APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS”.

§3º A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade responsável pelo estabelecimento julgar necessária e conveniente, para qualquer funcionário, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam atividades esporadicamente nas linhas de produção.

Art. 45 Todo o pessoal que trabalha com produtos alimentícios, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca) e botas em perfeito estado de higiene e conservação, estes deverão ser guardados em local próprio.

Art. 46 Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 47 Será proibido, nas dependências de manipulação de matérias-primas, produtos e subprodutos, a realização de qualquer ato que possa originar contaminação destes, como comer, fumar, cuspir, mascar chiclete ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 48 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 49 A câmara frigorífica, a antecâmara e o túnel de congelamento, quando existirem, devem ser higienizados periodicamente, respeitando suas particularidades e utilizando produtos químicos aprovados pela ANVISA.

Art. 50 Nos estabelecimentos de qualquer produto de origem animal é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames e utensílios.

Art. 51 Os estabelecimentos deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas e quaisquer outros insetos, além de ratos, camundongos, gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo único. O controle de vetores e pragas deve ser feito por profissional habilitado.

Art. 52 Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 53 Deve-se lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, paredes e cercas dos currais, bretes, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 54 É obrigatório inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 55 É necessário conservar os produtos comestíveis longe de contaminações de qualquer natureza durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 56 Não é permitida a guarda de material estranho ao fim a que se destina especificamente cada dependência do estabelecimento.

Art. 57 É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento e/ou pelo encarregado do SIM.

Art. 58 Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados procedimentos de industrialização de produtos de origem animal.

Art. 59 O estabelecimento registrado que desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado das irregularidades, devendo estas aplicar as medidas corretivas para que sejam sanadas as não conformidades.

§1º Deverá ser ajustado um cronograma das medidas corretivas a serem executadas pelo estabelecimento, firmando um “Termo de Compromisso”;

§2º O não cumprimento do cronograma, vencendo os prazos estipulados, sujeita o estabelecimento as penalidades previstas neste regulamento.

CAPÍTULO VI INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 60 A Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal atenderá, no que couber, as disposições previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, com suas devidas alterações e normas complementares, sendo 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 outra que vier a substituí-la.

SESSÃO I CARNE E DERIVADOS

Art. 61 Por "carne de açougue" 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.

Art. 62 Quando destinada à elaboração de subprodutos, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas da gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

Art. 63 Consideram-se miúdos os órgãos e vísceras dos animais de açougue usados na alimentação humana, incluindo mocotós e rabada.

Parágrafo único. Os demais termos, conceitos e definições referentes à carne e derivados serão utilizados conforme descrito na legislação vigente.

Art. 64 Nos estabelecimentos registrados no SIM somente será autorizado o abate de animais cuja exploração seja permitida pela legislação.

§ 1º Ao término das atividades no estabelecimento, com o intuito de evitar atividades como o abate, a desossa, entre outras, na ausência do Serviço de Inspeção Municipal, será instalado um lacre de segurança em um local de acesso ao estabelecimento, se assim for julgado necessário pelo Médico Veterinário oficial.

§ 2º A ação de instalação e de rompimento do lacre supracitado será executada única e exclusivamente pelo Médico Veterinário oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 65 Não será permitida a entrada de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do SIM.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal verificará os documentos de procedência e julgará as condições de saúde do lote.

§ 2º Será feito exame clínico em todo animal suspeito de alguma enfermidade, devendo-se, quando necessário, isolar todo o lote, aplicando-se as medidas próprias que cada caso exigir, conforme legislação de defesa sanitária animal.

Art. 66 Os proprietários ou responsáveis pelo estabelecimento deverão tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais desde o momento de sua chegada até o abate.

Parágrafo único. Não será permitido, para a condução dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros que possam lhes causar ferimentos ou sofrimento.

Art. 67 É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento, para distâncias longas, 12 (doze) horas para regiões dentro do Estado e 6 (seis) horas para localidades dentro dos limites do município.

Art. 68 Os animais que vierem a óbito, antes do abate, serão devidamente necropsiados pela Inspeção Municipal, em local adequado, tomando-se as devidas providências conforme o caso.

§1º O lote ou tropa, a qual pertença o animal necropsiado, somente será abatida depois do resultado da necropsia.

§2º Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados poderão ser aproveitados, integral ou parcialmente, a juízo do SIM.

Art. 69 Somente é permitido o sacrifício dos animais após a prévia insensibilização, por métodos humanitários, baseados em preceitos científicos, e seguida de imediata e completa sangria.

§1º Os métodos de abate, empregados para cada espécie de animal de açougue, deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

§2º O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos, sendo sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§3º Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue tenha escoado ao máximo possível.

§4º O sangue, proveniente das operações de sangria, deverá ser adequadamente canalizado ou recolhido em recipientes próprios, conforme orientação do SIM.

Art. 70 As operações de evisceração compreendem desde o corte da pele até o toailete final das carcaças, devendo ser realizadas sob as vistas do funcionário da Inspeção Municipal.

§1º A evisceração não deverá, sob pretexto algum, ser retardada, sendo que o tempo máximo de intervalo, entre a sangria e o início da evisceração, deverá ser de 40 (quarenta) minutos para animais de grande porte e 20 (vinte) minutos para animais de menor porte.

§2º Os trabalhos de evisceração deverão ser realizados numa sequência adequada, respeitando as particularidades de cada espécie, tomando-se todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo o SIM, em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, abscessos e/ou quaisquer outros resíduos contaminantes, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

§3º Em suínos, antes da evisceração, as carcaças deverão ser adequadamente lavadas, devendo as operações de depilação e raspagem ser realizadas logo após o escaldamento, utilizando-se temperatura e métodos adequados.

§4º Em coelhos será permitida, a juízo do SIM, a insuflação a fim de facilitar a esfolação, devendo-se para tanto utilizar o ar convenientemente filtrado.

§5º Nas aves, a escaldagem deverá ser realizada logo após o término da sangria, sob condições de temperatura e tempo, previamente aprovadas pelo SIM, ajustadas as características das diversas espécies de aves em processamento, sendo expressamente proibida a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§6º As aves poderão ser depenadas a seco ou logo após a escaldagem, bem como por outro processo aprovado pelo SIM, devendo ser adequadamente lavadas antes da evisceração.

Art. 71 Os estabelecimentos que abatem animais deverão ser providos de local e equipamentos adequados à realização da inspeção "*post-mortem*".

§1º Após a evisceração das carcaças, as vísceras, passíveis de inspeção, deverão ser colocadas à disposição do funcionário do S.I.M. para que seja realizada a inspeção "*post-mortem*", devendo, para tanto, haver adequada identificação destas com a carcaça e cabeça respectivas, respeitadas as particularidades relativas a cada espécie a ser inspecionada.

§2º Na inspeção de aves, não será permitida a retirada dos órgãos e/ou partes da carcaça antes que seja realizada a inspeção "*post-mortem*".

Art. 72 Na inspeção em estabelecimentos de abate, o Serviço de Inspeção Municipal cumprirá o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA

ou aquele que vier a substituí-lo, atendendo também a Portaria 210, de 10 de novembro de 1998 e Portaria 711, de 1º de novembro de 1995.

Art. 73 Devem ser consideradas as limitações dos estabelecimentos nos casos de aproveitamento condicional da carcaça ou vísceras, admitindo que seja feito somente nos casos em que houver condições para tal.

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

Art. 74 As carcaças ou partes destas, os órgãos e as vísceras que forem condenados pelo S.I.M., bem como demais produtos não comestíveis, deverão ser devidamente acondicionados em recipientes utilizados exclusivamente para depósito deste tipo de material, para que recebam destino adequado.

Art. 75 O estabelecimento que deseja processar órgãos e/ou vísceras, bem como fabricar qualquer produto derivado de carnes, deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados às atividades a serem realizadas.

Parágrafo único. As instalações e equipamentos, a que se refere o caput deste artigo, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo SIM.

Art. 76 Toda matéria-prima ou produto elaborado deverá ser conservado e/ou transportado em temperatura ideal e em locais adequados, conforme estabelecido na legislação vigente.

SESSÃO II LEITE E DERIVADOS

Art. 77 Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º O leite de outros animais deverá denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º Os demais termos, conceitos, definições, bem como classificações referentes ao leite e seus derivados serão utilizados conforme descritos em legislação específica.

Art. 78 O “leite de retenção” é o oriundo da ordenha a partir do 30º dia antes da parição e o “colostró” é o leite obtido após o parto e enquanto estiverem presentes nele os elementos que os caracterizam, sendo ambos proibidos para a alimentação humana.

Art. 79 Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - caracteres normais;

II - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

III - acidez em graus Dornic entre 14 e 18;

IV - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.034 (mil e trinta e quatro);

V - lactose de no mínimo 4,3% (quatro e três décimos por cento);

VI - extrato seco desengordurado mínimo de 8,4% (oito e quatro décimos por cento);

VII - extrato seco total mínimo de 11,4% (onze e quatro décimos por cento).

Art. 80 É obrigatória produção de leite em perfeitas condições de higiene, desde a fonte de origem até seu aproveitamento final, seja qual for a quantidade produzida.

Art. 81 Deve ser atendido ao disposto na Instrução Normativa nº62, de 29 de dezembro de 2011, do MAPA, que versa sobre o “Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da coleta do leite cru refrigerado e seu transporte a granel”.

Art. 82 Nos estabelecimentos produtores de leite a sanidade do gado leiteiro deverá ser certificada por profissional habilitado, atendendo ao disposto nos programas nacionais de defesa agropecuária.

Parágrafo único. O controle sanitário a que se refere o caput deste artigo compreende:

- I - realização semestral de provas para diagnóstico de brucelose e tuberculose;
- II - controle de mamite através de exames indicados;
- III - controle sistemático de parasitoses;
- IV - realização de todas as vacinações exigidas pela legislação de sanidade animal para a espécie.

Art. 83 Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite ou provocar risco à saúde humana, justificará a condenação do produto para fins alimentícios, devendo as fêmeas, que se apresentarem em tais condições, serem afastadas do rebanho em caráter provisório ou definitivo.

§1º Deverão ser afastados do rebanho animais que:

- I - apresentem-se em estado de magreza extrema ou caquéticos;
- II - sejam suspeitos ou comprovadamente estejam acometidos de doenças infectocontagiosas;
- III - apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

§2º Os animais que estejam recebendo tratamento farmacológico, cuja excreção seja possível pelo leite e que possam provocar danos à saúde ou prejuízos tecnológicos, não deverão ter o leite aproveitado para fins de alimentação durante o período de carência do medicamento.

Art. 84 Não será permitido fornecer alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento na produção láctea com prejuízo da saúde do animal e humana.

Art. 85 Os animais destinados à produção leiteira deverão ser ordenhados regularmente duas ou três vezes por dia, observando-se o seguinte:

- I - o local deverá estar limpo e organizado, em condições adequadas a realização da ordenha;
- II - as vacas devem estar limpas e descansadas;
- III - o ordenhador deve estar em bom estado de higiene;
- IV - os utensílios devem ser rigorosamente lavados e sanitizados, em local adequado;
- V - fazer dipping e pós-dipping;
- VI - manter a ordenhadeira em boas condições de higiene e funcionamento;
- VII - descartar o primeiro jato de leite;
- VIII - fazer o esgotamento total do teto.

Art. 86 O leite, caso não seja industrializado logo após a ordenha, deverá ser mantido em local apropriado, preferentemente em um resfriador, para que fique acondicionado em temperatura ideal, não superior a 4°C.

Art. 87 Os materiais utilizados na ordenha para acondicionamento, coleta ou manutenção do leite em depósito deverão atender as seguintes condições:

I - material liso, com acabamento perfeito, sem falhas ou quebrados, sem ranhuras, formato que facilite sua limpeza;

II - estarem limpos no momento da ordenha e serem devidamente lavados depois de utilizados;

III - possuírem tampas para evitar vazamento ou contaminação;

IV - serem destinados exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não utilizando para colocação do que estiver impróprio para consumo;

V - serem guardados em local apropriado;

VI - o vasilhame contendo leite deverá ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 88 O leite cru ao chegar na indústria de beneficiamento deve passar, obrigatoriamente, pelas etapas de filtração, tratamento térmico, resfriamento e envase.

§1º A filtração compreende a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

§2º O tratamento térmico é o emprego do calor com a finalidade de reduzir ou eliminar a carga microbiana do leite. Pode ser feito das seguintes formas:

I - pasteurização: compreende o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, bem como de suas propriedades organolépticas normais. É feita de duas maneiras:

a) pasteurização lenta - aquecimento do leite a uma temperatura entre 62°C (sessenta e dois graus centígrados) e 65°C (sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-o sob agitação, em aparelhagem apropriada, seguido de rápido resfriamento;

b) pasteurização rápida ou de curta duração - aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C (setenta e dois graus centígrados) e 75°C (setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento.

II - ultra Alta Temperatura (UAT) ou Ultra High Temperature (UHT): leite submetido a uma temperatura de 2 (dois) a 4°C (quatro graus centígrados) durante 2 a 4 segundos, em fluxo contínuo, e imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus centígrados).

§3º O resfriamento deve ser feito logo após o tratamento térmico;

§4º O envase compreende o acondicionamento adequado do leite em embalagem aprovada pelo SIM, de modo a evitar sua contaminação e excluir possíveis fraudes;

§5º Os equipamentos utilizados no tratamento térmico e envase do leite deverão estar convenientemente instalados e em perfeito funcionamento, possuindo controle de temperatura, tendo eficiência comprovada nos procedimentos realizados;

§6º Somente poderá ser disponibilizado ao consumo humano leite pasteurizado ou esterilizado.

Art. 89 Os estabelecimentos que beneficiem o leite de produção própria ou oriundo de diversas propriedades ficam obrigados a realizar as análises necessárias para garantir a qualidade deste ou seus derivados.

Art. 90 O leite deverá ser mantido em temperatura adequada, não sendo permitido o uso de qualquer substância química para aumentar sua conservação.

Parágrafo único. Entendem-se como limites máximos ideais de temperatura para a conservação do leite nas diferentes etapas de beneficiamento os seguintes:

I - nas propriedades leiteiras logo após a ordenha e nos entrepostos de leite: 4°C (quatro graus centígrados);

II - após a pasteurização e envase: 5°C (cinco graus centígrados);

III - durante o transporte para o local de beneficiamento e na entrega ao consumo: 7°C (sete graus centígrados).

Art. 91 Será considerado impróprio para consumo humano o leite que:

I - for proveniente de animais que não estejam clinicamente sadios e/ou em bom estado de nutrição;

II - for proveniente de animais que estejam na fase colostrálica;

III - quando algum ou todos os animais do rebanho apresentarem resultados positivos às provas de tuberculose e brucelose;

IV - apresentar características físicas, químicas e microbiológicas inadequadas;

V - receber adição de água, substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho a sua composição;

VI - for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior;

VII - estiver cru e for vendido como pasteurizado ou esterilizado;

VIII - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade;

IX - forem adulterados, fraudados ou falsificados.

§1º O leite considerado impróprio para consumo, que a juízo do SIM não possa ter aproveitamento condicional, deverá ser inutilizado.

§2º Considera-se aproveitamento condicional a alimentação animal com o leite descartado;

Art. 92 O estabelecimento que desejar elaborar qualquer produto ou derivado de leite, deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§1º Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o beneficiamento e/ou processamento do leite e seus derivados, deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

§2º As matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados na elaboração de qualquer produto, bem como a proporção destes e os processos utilizados na obtenção dos produtos, deverão ser aprovados pelo S.I.M.

SESSÃO III PESCADO E DERIVADOS

Art. 93 Entende-se por “pescado” e “afins” os animais aquáticos provenientes, respectivamente, das atividades de piscicultura e ranicultura para alimentação humana.

Art. 94 Os métodos utilizados para o abate do pescado e afins serão previamente aprovados pelo SIM.

Parágrafo único. O peixe destinado ao abate deverá ser acondicionado em recipiente de material apropriado, contendo água em condições adequadas e constantemente oxigenada, bem como demonstrar a presença de sinais vitais.

Art. 95 O peixe em natureza é classificado em:

I - fresco: o peixe proveniente de abate recente, dado imediatamente ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;

II - resfriado: o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau centígrado negativo) a -2°C (menos dois graus negativos);

III - congelado: o peixe tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura compatível a este processo, a critério do SIM.

§1º O peixe “fresco” e “resfriado” deverão ser transportados de permeio a gelo em quantidade suficiente, a critério do SIM.

§2º Depois de submetido à congelação, o peixe deverá ser mantido em frio a -15°C (quinze graus centígrados negativos).

§3º O peixe, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Art. 96 O peixe próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

II - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

III - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

IV - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura a pressão dos dedos;

V - escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria a espécie;

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VIII - ânus fechado.

Art. 97 Os estabelecimentos de pescados, derivados e afins, deverão satisfazer adequadamente no que se referem às instalações, equipamentos e utensílios, os processos de recepção, seleção, inspeção, processamento, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades, bem como instalações, equipamentos e utensílios adequados a higienização dos demais.

§1º Os estabelecimentos, que elaboram produtos congelados, deverão dispor de instalações de frio para congelamento e estocagem do produto final.

§2º Os estabelecimentos deverão transportar adequadamente os resíduos resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis, dando aos mesmos o destino adequado conforme orientação do SIM.

Art. 98 Na elaboração de qualquer produto e/ou subproduto, as matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos utilizados, bem como a proporção destes e o processo utilizado na obtenção destes produtos e/ou subprodutos, deverão ser aprovados pelo SIM.

Art. 99 Considera-se impróprio para o consumo o pescado que se apresente:

I - com aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - com coloração, cheiro ou sabor anormal;

- III - com lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - com infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V - com tratamento por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela SIM;
- VI - proveniente de águas comprovadamente contaminadas ou poluídas;
- VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VIII - em mau estado de conservação;
- IX - fora dos limites físicos e/ou químicos estabelecidos.

Parágrafo único. O pescado, nas condições deste artigo, deverá ser condenado e dado destino adequado, podendo ser transformado em subprodutos não comestíveis, em estabelecimentos que disponham de condições para tal.

SESSÃO IV OVOS E DERIVADOS

Art. 100 Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha, sendo que os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Parágrafo único. Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 101 Os estabelecimentos que produzirem ovos para consumo deverão apresentar controle sanitário para salmonelose, através da comprovação da vacinação de todos os animais, que pode ser feito através de laudo do profissional habilitado, o Médico Veterinário.

Art. 102 Os ovos destinados ao consumo serão classificados em:

I - ovos de colônia;

II - ovos de granja;

§1º Entendem-se como “ovos de colônia” aqueles produzidos por aves criadas constantemente livres, independente da coloração da casca.

§2º Entendem-se como “ovos de granja” aqueles produzidos por aves criadas em qualquer dos métodos de confinamento utilizados, independente da coloração da casca.

§3º Os ovos enquadrados em uma classificação não poderão ser vendidos em mistura com os da outra.

Art. 103 Os ovos somente poderão ser destinados ao consumo devidamente identificados com os rótulos ou carimbos da Inspeção Municipal e adequadamente acondicionados.

Parágrafo único. Todo processo de higienização utilizado nos ovos *in natura* deverá ter autorização do SIM.

Art. 104 Os ovos poderão ser conservados pelo frio ou por outros processos previamente aprovados.

Parágrafo único. O ovo, conservado pelo frio, deverá receber em sua embalagem um carimbo com a palavra “FRIGORIFICADO” ou, quando for adotado outro processo de conservação, o SIM determinará o sistema de sua identificação.

Art. 105 Os aviários, granjas e outras propriedades, onde se façam avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas através do ovo e seja prejudicial à saúde humana, não poderá realizar comércio deste para o consumo humano, ficando interdita até que sejam sanadas as ocorrências.

Art. 106 Os estabelecimentos que produzem e/ou recebem ovos, bem como elaborem conservas ou outros derivados de ovos, deverão possuir instalações e equipamentos adequados às atividades realizadas.

Parágrafo único. Os ingredientes utilizados na elaboração de conservas ou outros derivados de ovos, bem como os recipientes e processos utilizados na elaboração, deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

Art. 107 A inspeção de ovos deverá observar as seguintes características:

I - a embalagem utilizada para acondicionamento de ovos deverá estar em boas condições de higiene e conservação;

II - apreciação geral do estado de limpeza, textura e integridade da casca;

III - características gerais de conservação.

Art. 108 Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

I - alterações da gema e da clara;

II - mumificação ou ovo seco;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - presença de fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormal;

VI - ovos sujos externamente por matérias fecais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões a juízo do SIM.

§1º Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, a juízo do SIM poderão ser destinados à elaboração de subprodutos.

§2º Os ovos ou derivados condenados, a juízo do SIM, somente poderão ser aproveitados para elaboração de subprodutos não destinados ao consumo humano.

SESSÃO V MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 109 Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas destas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia.

§1º Por “mel floral” entende-se o mel obtido dos néctares das flores, podendo ser “unifloral” ou “multifloral”, conforme as espécies de flores utilizadas em sua produção.

§2º Por “melato” ou “mel de melato” entende-se o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que se encontram sobre elas.

Art. 110 O mel, segundo os procedimentos para obtenção dos favos, pode ser classificado em:

I - mel escorrido: aquele obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas;

II - mel prensado: aquele obtido por prensagem dos favos, sem larvas;

III - mel centrifugado: aquele obtido por centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas.

Art. 111 Segundo sua apresentação e/ou processamento, o mel pode ser classificado em:

I - mel: aquele em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado;

II - mel em favos ou mel em secções: aquele armazenado pelas abelhas em células operculadas de favos novos, construídos por elas mesmas, que não contenha larvas e comercializado em favos inteiros ou em secções de tais favos;

III - mel com pedaços de favo: aquele que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas;

IV - mel cristalizado ou granulado: aquele que sofreu um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares;

V - mel cremoso: aquele que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira esta estrutura e que o torne fácil de untar;

VI - mel filtrado: aquele que foi submetido a um processo de filtração, sem alterar o seu valor nutritivo.

Art. 112 O mel deverá apresentar as seguintes características físico-químicas:

I - umidade máxima 20 g/100 g;

II - acidez máxima de 50 mil equivalentes por quilograma;

III - não apresentar indícios de fermentação;

IV - hidroximetilfurfural máximo de 60 mg/kg.

§1º O mel não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original, bem como será expressamente proibida a utilização de qualquer tipo de aditivos.

§2º O mel poderá apresentar coloração, sabor, aroma e consistência variável conforme sua origem e estado físico.

§3º O mel não deverá conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros.

Art. 113 O estabelecimento que desejar processar mel e seus derivados deverá ser provido de instalações e equipamentos adequados à atividade a ser realizada.

§1º Todas as instalações, equipamentos e utensílios, bem como os processos utilizados para o processamento do mel e seus derivados deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

§2º Somente será permitido o processamento de mel que chegar ao estabelecimento em melgueiras devidamente acondicionadas ou adequadamente embalado e identificado pelos rótulos oficiais.

Art. 114 O mel poderá ser comercializado a granel ou fracionado, desde que em embalagens adequadas e devidamente rotulado.

§1º Será permitida a venda de mel em favos ou de mel com pedaços de favos, desde que acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público.

§2º As embalagens para mel em favos ou com pedaços de favos deverão ser de material impermeável, atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Art. 115 Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

§1º A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta: quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelado até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca: quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor pouco acentuado.

§2º Seja qual for a sua qualidade, a cera de abelha deverá apresentar-se quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol.

§3º Será considerada fraudada a cera, na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

Art. 116 O recebimento, processamento, bem como distribuição dos demais produtos apícolas, por estabelecimentos sob inspeção municipal, deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

Art. 117 O mel e seus derivados destinados ao consumo deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada.

CAPÍTULO VII EMBALAGEM

Art. 118 Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos e matérias primas visando sua armazenagem, transporte e/ou comercialização.

Parágrafo único. Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato direto com o produto e por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que já tenham recebido a embalagem primária.

Art. 119 Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes devidamente aprovados pelo SIM.

§1º Somente será permitida a reutilização de embalagens que permitam a completa higienização e desinfecção, as quais deverão ser previamente autorizadas pelo SIM.

§2º Em hipótese alguma poderão ser utilizadas embalagens, primárias ou secundárias, se anteriormente tiverem sido empregadas no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 120 Somente será autorizada pelo SIM a distribuição de produtos que estiverem devidamente embalados e rotulados, se assim for exigido.

CAPÍTULO VIII RÓTULOS E CARIMBOS

SESSÃO I ROTULAGEM

Art. 121 Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Parágrafo único. Ficará a critério do SIM, a utilização, em determinados produtos, de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 122 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do município de Cachoeira do Sul, deverão proceder de estabelecimentos com inspeção sanitária, seja ela federal, estadual ou municipal; identificados por rótulo, carimbo e documentos fiscais pertinentes.

Art. 123 Todas as matérias-primas e produtos oriundos de estabelecimentos sob inspeção municipal deverão estar regularmente registrados no SIM.

Art. 124 Todos os produtos a serem distribuídos por estabelecimentos registrados no SIM deverão estar identificados com rótulo, devidamente registrado, aplicado sobre as matérias primas, produtos prontos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

Parágrafo único. Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 125 Os rótulos deverão obrigatoriamente conter as seguintes informações:

I - nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais colocadas próximas a sua denominação, desde que não induzam o consumidor a erro;

II - lista de ingredientes e tabela nutricional, caso esta seja indispensável;

III - forma ou modo de conservação do produto;

IV - peso líquido, descrito obedecendo ao Sistema Internacional de Medidas;

V - identificação do fabricante, produtor ou fracionador: nome, endereço, localização (endereço completo) e razão social;

VI - carimbo da inspeção, com o número de registro do estabelecimento;

VII - a menção da expressão: "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

VIII - identificação de lote, data de fabricação e data de validade;

IX - instruções sobre a forma de uso, quando necessárias;

X - linguagem deverá ser clara, legível e visível, de forma a evitar confusões ou enganos por parte do consumidor;

XI - a adição de água deve ser declarada na lista de ingredientes do produto, exceto quando faça parte de compostos já listados, como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros;

XII - não é necessário fazer a indicação do conteúdo líquido quando o produto for pesado à vista do consumidor, porém o rótulo deve possuir a expressão: "VENDA POR PESO" OU "DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR".

XIII - demais informações que forem exigidas, conforme solicitação do SIM.

§1º Entende-se por "denominação de venda do alimento" a denominação oficial deste, obedecendo ao disposto nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade - RTIQ's.

§2º Entende-se por "lista de ingredientes" os componentes, em suas proporções, utilizados na elaboração do produto, devendo ser precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:".

§3º Entende-se por "informação nutricional" os dados referentes às propriedades nutricionais de cada produto, de acordo com as normas vigentes.

§4º Entende-se por “conteúdo líquido” a quantidade de produto existente, expressa em unidades do Sistema Internacional (SI), de massa, volume ou unidade, devendo ser precedidas das expressões:

I - "conteúdo líquido", "cont. líquido" ou "peso líquido" para produtos que utilizarem unidades de massa;

II - “conteúdo líquido”, "cont. líquido" ou "volume líquido" para produtos que utilizarem unidades de volume;

III - "quantidade de unidades" ou "contém" para produtos que utilizarem apenas unidades.

§5º Entende-se por “data de fabricação e identificação do lote” a data em que foram fabricados ou que estiverem prontos para consumo e o lote de fabricação a que pertença os alimentos.

§6º Entende-se por “data de validade” a data máxima até a qual o produto deverá ser consumido sem provocar riscos à saúde ou perda da qualidade, devendo constar:

I - dia e mês para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses ou, mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses,

II - utilização de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "vence (em)...", "vencimento...", "venc..." ou "consumir preferencialmente antes de...".

Art. 126 A solicitação de registro, alteração ou cancelamento de produtos e rótulos deverá ser enviada ao Coordenador do SIM, através dos seguintes documentos:

I- requerimento de registro de produtos/rótulos;

II- memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando os ingredientes utilizados, bem como suas quantidades, exceto quando forem pedidos de cancelamento;

III- croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo, em formato digital e/ou impresso.

§1º Os documentos acima mencionados serão protocolados junto ao SIM, devendo receber a autenticação do Médico Veterinário responsável por este órgão oficial.

§2º A numeração de registro de produto e rótulo será fornecida pelo SIM.

§3º Deve ser feita análise laboratorial (físico-química, microbiológica e nutricional), apresentada ao SIM, para que seja aprovado o registro do produto.

Art. 127 No caso de fechamento do estabelecimento, fica este responsável pela inutilização de todos os rótulos existentes em estoque, sob vistas do fiscal da Inspeção Municipal.

Art. 128 Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio de forma “in natura”, receberão, obrigatoriamente, o carimbo da inspeção e rótulo etiqueta.

Parágrafo único. Entende-se por “carimbo oficial do SIM” aquele determinado pela Inspeção Municipal para o produto em questão.

Art. 129 Os rótulos que estiverem em desacordo com o presente regulamento somente podem ser utilizados mediante autorização do Chefe do SIM.

Art. 130 Outras determinações que não constem neste regulamento podem ser definidas pela IN 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA e RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001, da ANVISA, ou as que venham a substituí-las.

Art. 131 Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

SESSÃO II CARIMBOS

Art. 132 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal terão como elementos básicos o termo “INSPECIONADO S.I.M.” na parte superior, o número de registro do estabelecimento no centro e o termo “Cachoeira do Sul/RS” na parte inferior, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

Parágrafo único. O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial, usado unicamente em estabelecimentos devidamente registrados no SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 133 As carcaças, partes de carcaças e cortes que estejam armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificadas por meio de carimbos, cujos modelos e tamanhos serão fornecidos pelo SIM.

Art. 134 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. 135 Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos registrados junto ao SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - modelo 1:

- a) Forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) Dimensões: 9,5 cm x 6,0 cm;
- c) Dizeres: Número do registro do estabelecimento no centro, em cima o termo “INSPECIONADO SIM” que acompanha a curva superior, em baixo, “Cachoeira do Sul- RS” que acompanha a curva inferior;
- d) Uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, cortadas em meias-carcaças, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo e paleta. No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, poder-se-á utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - modelo 2:

- a) Forma: elíptica;
- b) Dimensões: 5 cm x 3 cm;
- c) Dizeres: conforme Modelo I;
- d) Uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados, impressos na embalagem) de carnes em cortes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos; embalagem de miúdos dessas mesmas espécies;
- e) Peso: Superior ou igual a 1Kg ou em peças.

III - modelo 3:

- a) Forma: elíptica;
- b) Dimensões: 3,5cm x 2cm;
- c) Dizeres: conforme Modelo I;
- d) Uso: para rótulos (etiquetas ou similares) individuais e invioláveis, de carnes em cortes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos em cortes; embalagens de miúdos;
- e) Peso: inferior a 1 Kg.

IV - modelo 4:

- a) Forma: circular;

- b) Dimensões: 3,5 cm de diâmetro;
- c) Dizeres: conforme Modelo I;
- d) Uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados, etc), individuais e invioláveis, de carcaças ou cortes de aves e outros pequenos animais de consumo; conservas de carnes; embutidos; leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, mel e cera de abelha;
- e) Peso e Volume: superior ou igual a 1Kg (um quilograma) e 1L (um litro), respectivamente.

V - modelo 5:

- a) Forma: circular;
- b) Dimensões: 2,5 cm de diâmetro;
- c) Dizeres: idêntico ao Modelo I;
- d) Uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados, etc), individuais e invioláveis, de carcaças ou cortes de aves e outros pequenos animais de consumo; conservas de carnes; embutidos; leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, mel e cera de abelha;
- e) Peso e Volume: inferior a 1Kg (um quilograma) e 1L (um litro), respectivamente.

Art. 136 Ficam aqui instituídos os carimbos administrativos, para uso interno do Serviço de Inspeção Municipal, para número de protocolo e recebimento de documentos, ou outros que forem necessários.

Art. 137 Fica o SIM encarregado de desenvolver o “Manual de Rotulagem”, onde constará as informações necessárias para o desenvolvimento do rótulo

CAPÍTULO IX TRANSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 138 Todos os produtos de origem animal em trânsito no município de Cachoeira do Sul deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelo SIM.

Art. 139 O transporte dos produtos de origem animal deverá ser feito de forma que estes possam ser mantidos em perfeito estado de conservação, atendendo a legislação vigente.

Parágrafo único. As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados conjuntamente a produtos ou mercadorias de outra natureza que possam os contaminar ou trazer riscos à saúde pública.

Art. 140 Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com Inspeção Municipal que estiverem em trânsito deverão ter, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

- I - Nota Fiscal do estabelecimento ou Nota Fiscal do Produto;
- II – Licença de transporte (Licença emitida por órgão sanitário – Vigilância Sanitária) do veículo transportador.

Art. 141 Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitárias, que lhes darão a destinação conveniente.

Art. 142 Os produtos ou matérias-primas de origem animal que estiverem deteriorados ou alterados serão inutilizados imediatamente.

CAPÍTULO X EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 143 Todos os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos, químicos, físicos e microbiológicos.

Art. 144 O Serviço de Inspeção Municipal fica autorizado a celebrar convênio com laboratórios de análises de alimentos e água para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos.

Art. 145 Os métodos utilizados na análise dos produtos, bem como os parâmetros de avaliação de qualidade destes, deverão estar de acordo com o estabelecido na legislação vigente.

Art. 146 As coletas para análises laboratoriais dos produtos finais seguirão o estabelecido pela Instrução Normativa nº 62 de 23 de agosto de 2003 do MAPA, ou aquela que vier a substituí-la.

Art. 147 Os custos decorrentes das análises realizadas serão arcados pelos próprios estabelecimentos, sendo as análises entregues ao SIM para que sejam arquivadas.

Art. 148 As análises serão feitas periodicamente, de forma aleatória, de modo que todos os produtos sejam analisados no espaço de 1 (um) ano.

§1º As análises microbiológicas para carne e derivados, pescado e derivados e ovos em conserva serão feitas a cada 2 (dois) meses, obedecendo ao seguinte:

Produtos registrados no SIM	Quantidade a ser enviada
Um a seis	Um produto
Sete a doze	Dois produtos diferentes
Treze a dezoito	Três produtos diferentes
Dezenove ou mais	Quatro produtos diferentes

§2º A análise microbiológica para ovos in natura e mel e seus derivados será feita a cada 3 meses.

§3º A análise microbiológica do leite pasteurizado deverá ser realizada mensalmente;

§4º Análises físico-químicas dos produtos de origem animal serão feitas uma vez por ano;

§5º Pesquisa de antibiótico e fraude no leite será feita mensalmente;

Art. 149 Os estabelecimentos ficam sujeitos às penalidades cabíveis, conforme a situação, se os resultados das análises estiverem em desconformidade com os parâmetros legais ou não atendam aos Relatórios Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 150 As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos comunicarão ao SIM os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação de produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal oriundos de estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Art. 151 A água de abastecimento também será analisada quanto aos parâmetros químico, físico e microbiológico:

§1º A análise microbiológica será feita da seguinte forma:

I - carne e derivados: a cada dois meses;

- II - leite e derivados: a cada dois meses;
 - III - ovos e derivados: para ovos in natura será feita análise da água a cada três meses e para conservas de ovos a cada dois meses;
 - IV - pescado e derivados: a cada dois meses;
 - V - mel, cera de abelhas e derivados: durante a safra e período em que o produto estiver sendo manipulado nas dependências do estabelecimento.
- §2º A análise físico-química será realizada anualmente.

CAPÍTULO XI PROCESSO ADMINISTRATIVO, INFRAÇÕES E PENALIDADES

SESSÃO I PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 152 O auto de infração é o documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em três vias pelo Médico Veterinário oficial do SIM, com clareza, devendo conter obrigatoriamente:

- I - nome do autuado, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação;
- II - data, local e hora na qual a irregularidade foi autuada;
- III - descrição da infração e dispositivos legais que o embasam;
- IV - assinatura do autuado, ou na sua recusa, uma testemunha;
- V - prazo e local para interposição e apresentação de defesa;
- VI - identificação e assinatura do Médico Veterinário fiscal autuante.

§1º As omissões ou incorreções do auto de infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar defesa.

§2º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no local onde as irregularidades foram verificadas, este poderá ser lavrado em qualquer outro local e encaminhado ao infrator posteriormente.

§3º No caso do infrator e testemunhas recusarem-se a assinar o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento.

Art. 153 O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento do Auto de Infração, para apresentar sua defesa.

Parágrafo único. A defesa deverá ser apresentada por escrito, dirigida ao Médico Veterinário Oficial e protocolada no Protocolo Geral da Prefeitura.

Art. 154 O Processo Administrativo será julgado da seguinte forma:

I - em primeira instância: Por uma comissão de três servidores de carreira escolhidos pelo Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária;

II - em segunda e última instância: pelo Prefeito Municipal, amparado legalmente pela Procuradoria Jurídica do Município.

Parágrafo único. Da decisão de primeira instância cabe recurso, interposto no prazo de 10 (dez) dias, a contar na notificação da decisão condenatória.

SESSÃO II INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 155 No caso de descumprimento ao disposto no presente regulamento, e sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, as infrações à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência através de notificação, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, de até 200 URM'S , nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão 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 adulteradas;

IV - apreensão de equipamentos e utensílios;

V - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

VI - 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;

VII - cancelamento do registro do estabelecimento.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§2º A interdição de que trata o inciso VI 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 doze meses, será cancelado o registro.

§4º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo, quando forem adulterados e apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

§5º Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 156 As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

I - ao proprietário do estabelecimento;

II - a quem tenha dado causa ao cometimento da infração;

III - a quem para a infração concorreu.

§1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

Art. 157 As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;

II - graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;

III - gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 158 A pena de multa será aplicada sempre observando a legislação e a ação fiscalizadora federal, estadual e municipal.

Art. 159 Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I - a ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 160 São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III - a iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
- V - se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 161 São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
 - II - ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
 - III - existir coação de outrem para a execução material da infração;
 - IV - ter a infração consequências danosa à saúde pública;
 - V - se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
 - VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.
- Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 162 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 163 São consideradas infrações sanitárias:

- I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;
- II - prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;
- III - produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
- IV - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
- V - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
- VI - opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;
- VII - obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 164 Para efeito de apreensão 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- se apresentem 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- não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

V- contrariem o disposto as normas sanitárias vigentes.

Art. 165 Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulterações, quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;

d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação ou validade.

II - fraude, quando:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;

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

c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;

e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - falsificações, quando:

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

b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 166 Não podem ser aplicadas multas 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 firma responsável.

Art. 167 O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por uma testemunha, se houver.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a

respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 168 O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda arquivada no SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 169 O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao SIM e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura.

Art. 170 Aquele que executar atividade ligada a obtenção de produtos de origem animal sem estar devidamente registrado em órgão competente, seja municipal, estadual ou federal, é considerado clandestino e será imediatamente impedido de continuar realizando a atividade, tendo o local interdito, o produto apreendido e inutilizado, além de receber um auto de infração e multa.

Art. 171 As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo a ser fixado a critério do SIM e de acordo com as especificidades de cada caso, para se adequarem às normas previstas no presente Decreto e à Legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

CAPÍTULO XII ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 172 O SIM deve dispor de profissional técnico de nível superior, Médico Veterinário, e médio, Auxiliar de Inspeção, em número e carga horária adequados à realização das atividades de inspeção sanitária “*ante e post-mortem*” e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. Os profissionais do Serviço de Inspeção, tanto os de nível superior quanto os de nível médio, devem receber, periodicamente, treinamentos, capacitação e reciclagem, sob supervisão e apoio da SEAPA e/ou MAPA.

Art. 173 A estrutura física deve atender as necessidades para o desempenho dos trabalhos de inspeção e fiscalização, sendo composta de material administrativo, móveis, equipamentos de informática, carro e o que mais for julgado indispensável ao seu pelo funcionamento.

§1º Os veículos oficiais devem ser em quantidade adequada para atender as necessidades e ter condições adequadas para o exercício das atividades de Inspeção.

§2º A utilização dos veículos oficiais citados no parágrafo anterior é exclusivo do SIM, devendo sempre estar a sua disposição.

Art. 174 Os ofícios e os protocolos terão numeração sequencial, determinada pelo SIM, os quais serão registrados em livro específico do SIM.

Parágrafo único. Demais documentos do SIM, que devam ser registrados, utilizarão o mesmo “Livro de Registros”.

CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 175 O serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 176 O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de obter o máximo de eficiência e praticidade na Inspeção Industrial e Sanitária.

Art. 177 Toda atividade envolvendo o abate, processamento ou distribuição de produtos de origem animal sem a devida fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no município de Cachoeira do Sul, será considerado clandestino, sujeitando-se à apreensão de produtos ou subprodutos, tanto quanto estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da legislação pátria.

Art. 178 Para realizar os serviços de fiscalização em nível do comércio, o SIM participará em conjunto com outros órgãos públicos, e com serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 179 O Município de Cachoeira do Sul, visando à melhor realização deste serviço, poderá celebrar convênio com a União, o Estado, Municípios, Universidades ou outras Entidades de caráter público e/ou privado, nos temas e serviços de interesse da Inspeção Municipal.

Art. 180 As taxas de abate, de elaboração de produtos de origem animal, bem como as multas decorrentes de infrações ou quaisquer outros ônus gerados a partir de situações previstas neste decreto serão fixadas por meio oficial e poderão ser modificadas a critério do SIM.

Art. 181 A cada ano ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 182 Documentos utilizados pelo SIM e outras informações que forem necessárias encontram-se em anexo a este Regulamento.

Art. 183 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando o Secretário Municipal da Agricultura e Pecuária autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 184 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 185 Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data da sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cachoeira do Sul, 12 de janeiro de 2016.

Neiron Viegas,
Prefeito Municipal