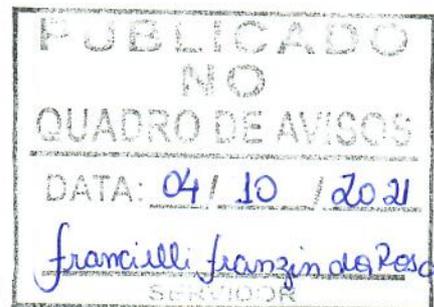




Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra



DECRETO EXECUTIVO Nº 4061, de 04 de outubro de 2021.

“Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.”

O **PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO MARTINHO DA SERRA**, no uso de suas legais atribuições, conforme o que determina a Lei Orgânica do Município, em seu **Artigo 76**, inciso VII, e considerando o que dispõe a Lei 448, 12 de fevereiro de 2003.

DECRETA:

**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - O presente Regulamento institui normas que regulam em todo território do município de São Martinho da Serra, a inspeção industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinando-se a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde do consumidor. Será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado à Secretaria de Município de Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, destinados a comercialização.

Parágrafo Único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, testagem sanitária em animais destinados à ordenha, a recepção, a manipulação, beneficiamento,



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento, expedição e transito de quaisquer matérias prima e produtos de origem animal.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, com orientação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (R.I.I.S.P.O.A.), aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691 de 29.03.52, com suas devidas alterações e portarias complementares.

Art. 4º - A inspeção e fiscalização a que se refere o Art. 2º são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente de São Martinho da Serra, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º - A fiscalização Sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, incluídos mercados, restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares em conformidade ao estabelecido na Lei Municipal nº 359/2000 de 29 de dezembro de 2000.

§ 2º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelo serviço.

Art. 5º - As ações do S.I.M. contemplam as seguintes atribuições:

- I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não e seus derivados;
- II – Verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades de inspeção e testagem de animais ante e post mortem em caso de abate;
- III – Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- IV – Elaborar normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos de produtos de origem animal;
- V – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VI – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal.

VII – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º - O presente regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo território municipal.

Art. 7º - A inspeção municipal será executada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados, os que abatem e industrializam as diferentes espécies animais, e outros que se julgar necessário a juízo do S.I.M.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste regulamento a inspeção será executada de forma periódica, a juízo do S.I.M.

§ 3º - Nos estabelecimentos que não realizem abate, a presença do médico veterinário ou outro profissional da área, se dará em caráter periódico, de acordo com a categoria do produto, o volume de produção, horário de funcionamento e a avaliação do risco para a saúde pública.

§ 4º - A periodicidade mínima a que se refere o § 3º deste artigo será de 15 (quinze) dias nos empreendimentos das categorias mencionadas nos incisos II (leite e derivados), IV (ovos e derivados), V (produtos das abelhas e derivados) e VI (as agroindústrias **Artesanais**), do **Art.11º**.deste decreto.

§ 5º - A periodicidade mínima a que se refere o § 3º deste artigo será de 07 (sete) dias nos empreendimentos das categorias mencionadas nos incisos I (carne e derivados, exceto matadouros), III (pescados e derivados) do **Art. .11º**.deste decreto.

Art. 8º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 9º - A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a cargo do S.I.M., abrange:



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- III - o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV - o exame “ante” e “post-mortem” dos animais;
- V - a fase de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais.
- VI – a verificação da embalagem e rotulagem dos produtos e subprodutos destinados à venda;
- VII- a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;
- VIII – os resultados dos exames microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos ou sensoriais das matérias-primas e produtos, quando for o caso;
- IX – os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Regulamento;
- X – os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana, bem como o bem estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena e no abate.

Art. 10º - A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal da Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 11º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I- Os de carne e derivados;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- II- Os de leite e derivados;
- III- Os de pescado, derivados e afins;
- IV- Os de ovos e derivados;
- V- Produtos das abelhas e seus derivados.
- VI- As agroindústrias **Artesanais**

§ 1º - Os estabelecimentos citados, no caput deste **Artigo**, poderão ser classificados como "elaboradores de produtos **Artesanais**", conforme descrito na Lei Municipal 448/2003, de 12 de fevereiro de 2003, desde que satisfaçam as seguintes exigências:

- I- Obtenham produtos por métodos de processamento caracterizado por práticas tradicionalmente utilizadas pela produção caseira nas unidades de produção familiar, com instalações físicas adequadas e em conformidade com as normas higiênico - sanitárias vigentes; aprovadas pelo S.I.M.
- II- Produzam em escala que não ultrapasse a capacidade da força de trabalho familiar ou em grupos legalmente constituídos utilizando força de trabalho familiar organizada.

§ 2º - A Simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 12º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:

- I- Matadouros-frigoríficos;
- II- Matadouros-frigoríficos de aves e pequenos animais;
- III- Fábricas de embutidos e conservas de produtos cárneos;
- IV- Fábricas de produtos suínos;

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial ou outro adequado, conforme o porte.

§ 2º - Entende-se por "matadouro-frigorífico de aves e pequenos animais" o estabelecimento destinado ao abate, manipulação, preparo,



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

conservação, bem como processamento de aves, coelhos, peixes e demais espécies animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial ou outro tipo conforme porte e de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do S.I.M.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de embutidos e conservas de produtos cárneos" o estabelecimento destinado ao processamento da carne inspecionada de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalação de frio industrial ou outro tipo conforme porte, a critério do S.I.M. e aparelhagem adequada ao seu funcionamento.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, ou que industrialize animais da espécie suína e outras espécies já inspecionados, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, dispondo de instalação de frio industrial ou outro tipo conforme porte e aparelhagem adequada ao seu funcionamento.

§ 5º - Os estabelecimentos descritos nos parágrafos 1º, 2º, 3º e 4º, registrados no S.I.M., poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.

Art. 13º - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I- Propriedades leiteiras;
- II- micro usina de leite;
- III- micro queijarias

§ 1º - Entende-se por "propriedades leiteiras" os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção, beneficiamento, bem como processamento do leite.

§ 2º - Entende-se por "micro usina de leite" o estabelecimento produtor ou não, destinado ao recebimento, beneficiamento, bem como processamento do leite.

§ 3º - Entende-se por "Micro queijaria", estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a portaria N° 055/2014, destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite produzido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com o volume máximo de produção de 250 litros/dia.

Art. 14º - Os estabelecimentos de pescado, seus derivados e afins são assim classificados e definidos:



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- I- Propriedades piscicultoras;
- II- Entrepasto de pescado.
- III- Agroindústria de pescado.

§ 1º - Entende-se por "propriedades pisciculturas" o estabelecimento destinado à produção de pescado a comercialização de peixe vivo.

§ 2º - Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento destinado ao recebimento, abate, escamação, evisceração, resfriamento, congelamento, bem como distribuição de pescado e afins.

§ 3º - Entende-se por "agroindústria de pescado" o estabelecimento produtor ou não, destinado ao recebimento e processamento de pescado e afins por qualquer forma.

Art. 15º - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos como "unidades avícolas".

Parágrafo único - Entende-se por "unidades avícolas", o estabelecimento destinado à produção e distribuição de ovos em natureza, bem como recebimento e/ou processamento.

Art. 16º - Os estabelecimentos de mel e cera de abelhas são classificados e definidos como "casa do mel".

Parágrafo único - Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, processamento, classificação e distribuição do mel e seus derivados, oriundos de produção própria ou não.

Art. 17º - São classificados como "agroindústrias Artesanais" os estabelecimentos que satisfaçam as exigências do § 1º do Art.10º deste Regulamento.

Parágrafo Único - Entende-se por "agroindústria Artesanal" o estabelecimento destinado ao processamento de quaisquer produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

TÍTULO III

HABILITAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18º - Todos os estabelecimentos constantes no Título II deste Regulamento, que atendam as especificações do Art. 2º, deverão obter Certificado de Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 1º - Os pedidos serão dirigidos ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando inspeção e registro do estabelecimento.

§ 2º - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no S.I.M. e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

§ 3º - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 19º – Com vistas à averiguação de zoneamento, deverá ser feita consulta ao departamento municipal competente.

Art. 20º – Para solicitação da aprovação do projeto de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal:

- I – requerimento simples dirigido ao Responsável pelo S.I.M.;
- II – documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;
- III – croqui representativo de todas as instalações contendo o layout dos equipamentos;
- IV – memorial descritivo simplificado das instalações e equipamentos;
- V – termo de compromisso.

§ 1º - Após aprovação do projeto o responsável pelo estabelecimento deve solicitar ao S.I.M. a vistoria para aprovação do terreno.

§ 2º - As plantas ou projetos devem conter:

- I- - orientação;
- II- - posição da construção em relação as vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- III- - localização das pastes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas do terreno;
- IV- - perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre que este não for de nível;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 3º Os pequenos projetos, a juízo do S.I.M, que possuírem área inferior a 60 m² podem ser aceitos, para estudo, com simples croquis ou desenhos;

§ 4º Para plantas acima de 60 m², apresentar a RT do engenheiro responsável pelo projeto-CREA da região;

§ 5º Outras exigências poderão ser feitas, em face da localização e classificação do complexo industrial;

Art. 21º - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras Municipais, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas no presente Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo S.I.M.

Art. 22º - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo S.I.M.

Art. 23º - Aprovados terreno e projeto o S.I.M expedirá ofício circular autorizando o início das obras.

Art. 24º - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao S.I.M a vistoria prévia e autorização do início das atividades industriais.

Parágrafo Único: Depois de deferido, compete ao S.I.M instalar de imediato a inspeção no estabelecimento mediante conclusão do processo de registro.

Art. 25º - O processo de registro junto ao S.I.M, deve ser encaminhado, através dos seguintes documentos para fins de arquivamento:

- I - requerimento ao responsável pelo S.I.M anexado das cópias do CNPJ/CPF e Inscrição Estadual;
- II – plantas de situação e localização;
- III – plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV – plantas de cortes e fachadas;
- V – plantas hidrossanitárias com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- VI - memorial descritivo econômico sanitário do estabelecimento;
- VII – licenciamento ambiental; quando couber.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

VIII – alvará de localização se em área urbana;

- IX – contrato de responsabilidade técnica (RT) de profissional habilitado para a atividade, ficando restrito ao médico veterinário a RT sobre abatedouros de qualquer categoria, ou documento de que a agroindústria receba ASTEC oficial (Emater), em caso de agroindústria familiar enquadrada no PEAFF (Programa Estadual de Agroindústria Familiar).
- X – análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;
- XI – formulários de registro de rótulos dos produtos devidamente preenchidos.

Parágrafo Único: Concluídos os procedimentos de registro será emitido o Título de Registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação além de outros elementos julgados necessários.

§ 1º - A renovação do Título de Registro será realizada anualmente mediante apresentação de documento que comprove a regularidade do estabelecimento junto ao órgão ambiental competente e outros, que o S.I.M julgar necessário.

Art. 26º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo Único: É de inteira responsabilidade dos proprietários as adequações dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 27º - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação-BPF, ou programas considerados equivalentes pelo S.I.M, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 28º - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo Único: Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de um ano.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

TÍTULO IV

IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29° - Os estabelecimentos deverão possuir instalações que satisfaçam 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 do produto;
- II- área suficiente para a construção das instalações necessárias ao seu funcionamento;
- III- luz natural e/ou artificial suficientes à realização das tarefas, sem alterar as cores, com instalações elétricas adequadas;
- IV- ventilação suficiente, cuja corrente de ar deverá respeitar o fluxo do processamento;
- V- pisos lisos, resistentes e impermeáveis, laváveis e antiderrapantes;
- VI- paredes lisas, de cor clara, laváveis, impermeabilizadas a altura compatível com a atividade exercida, cujos ângulos com as demais paredes, piso e forro sejam de fácil higienização;
- VII- 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;
- VIII- altura do "pé direito" suficiente para adequada realização das atividades e disposição dos equipamentos;
- IX- 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, de fácil limpeza e boa conservação;
- X- portas de material não absorvente e de fácil limpeza.
- XI- 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.;
- XII- rede de esgoto em todas as dependências, bem como sistema de tratamento de resíduos e efluentes, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- XIII- vestiários e instalações sanitárias, conforme legislação específica, proporcional ao pessoal envolvido no estabelecimento, com acesso indireto aos locais de manipulação de produtos;
- XIV- pátios limpos e ruas aptas ao tráfego de veículos;
- XV- demais instalações, conforme a necessidade do estabelecimento, suficientes e adequadas às atividades a serem desenvolvidas;
- XVI- os materiais usados na construção e na manutenção dos estabelecimentos deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento.

Art. 30º- 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 uso exclusivo e de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem 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 S.I.M., de tamanho e capacidade adequadas;
- V- equipamentos para lavagem e higienização das mãos, bem como "lava-botas" e pedilúvios em todos os locais que se fizerem necessários;(ex. entrada da agroindústria).
- VI- uniformes adequados ao pessoal envolvido nos trabalhos;
- VII- dispositivos especiais para regulagem e controle de 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.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 31° - Os estabelecimentos que trabalharem com carnes e derivados deverão 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- instalações, equipamentos e utensílios adequados para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis.

Art. 32° - Os estabelecimentos que trabalhar com leite e derivados poderá realizar a higienização de equipamentos e utensílios ao final do processamento, na própria seção de produção (vide portaria nº 055/2014 Seapa).

Art. 33° - 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, bem como 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.

Parágrafo Único: As feiras de peixe vivo terão regramento a ser estabelecido pelo S.I.M., com as devidas exigências sanitárias necessárias.

Art. 34° - Os estabelecimentos que trabalharem 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. 35° - Os estabelecimentos que trabalharem com mel e cera de abelhas deverão ter as instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 36° - As agroindústrias **Artesanais** deverão satisfazer também as seguintes condições:



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- I- As dependências para recebimento e/ou obtenção das matérias-primas, deverão ser construídas de modo a prevenir a contaminação dos produtos;
- II- As dependências de processamento deverão estar separadas das áreas destinadas ao recebimento da matéria-prima e/ou preparo de produtos não comestíveis.

Art. 37º - A construção dos estabelecimentos deverá obedecer, além destas, a outras exigências que estejam previstas nas leis Federal, Estadual ou Municipal referentes a obras e edificações, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento e em atos complementares expedidos pelo S.I.M.

Art. 38º - Os estabelecimentos não deverão estar localizados nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, em razão dos aspectos higiênico-sanitários.

Art. 39º - Somente será autorizado pelo S.I.M. o funcionamento de estabelecimentos que estejam devidamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinam.

TÍTULO V

CRITÉRIOS GERAIS DE HIGIENE.

Art. 40º - Todas as instalações, equipamentos, recipientes e utensílios deverão ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, bem como em bom estado de conservação e funcionamento.

Parágrafo Único - Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. determinará a substituição, raspagem, pintura, reforma ou outra atividade que se fizer necessária à manutenção da higiene e bom funcionamento dos itens citados no caput deste Artigo.

Art. 41º - Os equipamentos, recipientes e utensílios deverão ser devidamente identificados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis e/ou condenados ou ainda utilizados na alimentação de animais.

§ 1º - Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, deverão ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados, forem considerados sem condições de aproveitamento.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 2º - Em caso algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 42º - Os produtos utilizados na desinfecção deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M., devendo os estabelecimentos terem estoques adequados destes produtos.

Art. 43º - Os estabelecimentos deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais.

Parágrafo Único - As medidas de combate que utilizarem agentes químico, físicos e/ou biológicos só poderão ser aplicadas após aprovadas pelo S.I.M..

Art. 44º - Todas as substâncias que, de alguma forma, possam representar risco à saúde e/ou contaminação aos alimentos deverão ser devidamente identificadas e armazenadas em local adequado.

Art. 45º - Será proibida, nas dependências de manipulação de matérias-primas, produtos e subprodutos, a realização de qualquer ato que possa originar contaminação destes, como comer, fumar, cuspir ou outra prática anti-higiênica, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 46º - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, deverão ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessária.

Art. 47º - As caixas de sedimentação de substâncias residuais deverão ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 48º - Todo material empregado na embalagem deverá ser conservado e armazenado adequadamente e ser apropriado para o produto a ser embalado, conferindo a esta proteção adequada.

Art. 49º - As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos, bem como protejam estes contra alterações no produto ou danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo Único - Os veículos de transporte, pertencentes ao estabelecimento ou por este contratado, deverão estar autorizados pelo órgão competente.

Art. 50º - Toda matéria-prima, produto, subproduto e ingredientes utilizados na elaboração de produtos destinados a alimentação



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

humana deverão estar em condições adequadas, devendo os mesmos serem inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de processamento.

Art. 51º - O processo de produção adotado nos estabelecimentos deverá atender a um fluxo previamente aprovado pelo S.I.M., de maneira a diminuir os riscos de contaminação.

Art. 52º - Os métodos de conservação deverão ser tais que protejam os produtos contra contaminação, ameaça de risco à saúde e contra deterioração.

Art. 53º - As pessoas envolvidas na manipulação de produtos, subprodutos e matérias-primas deverão estar devidamente capacitadas à atividade a ser desenvolvida.

Art. 54º - Durante a manipulação de produtos comestíveis, o pessoal envolvido deverá estar livre de adornos, bem como usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo Único - O pessoal que estiver manipulando produtos condenados ou estiver realizando outra atividade, diferente da citada no caput deste artigo, bem como visitantes, não deverão ter acesso às dependências onde estiverem sendo manipulados produtos comestíveis, sem que sejam tomadas as devidas providências para se evitar contaminação.

Art. 55º - Toda pessoa, que estiver trabalhando em área de manipulação de produtos comestíveis, deverá lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, tantas vezes quantas forem necessárias, com especial atenção antes de entrar no ambiente de trabalho e a saída de sanitários.

Art. 56º - Todo pessoal envolvido na manipulação de produtos em estabelecimentos registrados junto ao S.I.M., deverá, a critério deste fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - O S.I.M. informará aos responsáveis pelos estabelecimentos quais exames serão exigidos, bem como qual a unidade de saúde onde deverão ser realizados e os prazos para realização destes.

§ 2º - A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do S.I.M., tantas vezes quantas necessárias, para qualquer pessoa que manipule produtos no estabelecimento.

§ 3º - As pessoas que exercerem atividades no estabelecimento e padecerem, serem portadoras ou estarem sob suspeita de qualquer enfermidade, que provavelmente possa ser transmitida por intermédio dos alimentos, deverão ser, imediatamente, afastadas das atividades, devendo o fato ser, urgentemente, comunicado ao S.I.M. que tomará as devidas providências sobre o assunto.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

TÍTULO VI

INSPEÇÃO DE CARNES E DERIVADO

Art. 57º - Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturados e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Parágrafo Único: A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações e pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

§ 1º - 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.

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

§ 3º - Os demais termos, conceitos e definições referentes a carne e derivados serão utilizados conforme descrito na legislação vigente.

Art. 58º - Nos estabelecimentos subordinados ao S.I.M., somente será permitido o abate de bovinos, bubalinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos, peixes, aves domésticas, bem como outras espécies de animais cuja exploração seja permitida, desde que autorizado pela Inspeção Municipal.

Art. 59º - Não será permitida a entrada de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do S.I.M.

§ 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 medidas próprias de defesa sanitária animal que cada caso exigir, conforme legislação vigente.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 60º - Os responsáveis pelo estabelecimento deverão tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais desde o momento de sua chegada ao estabelecimento.

Parágrafo Único - Não será permitido, para a condução dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros que possam lhes causar ferimentos, lesionando o corpo ou a musculatura dos animais.

Art. 61º - Não será permitido a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 6 (seis) horas em descanso, jejum e dieta hídrica no estabelecimento.

Art. 62º - 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 a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados.

Art. 62º - Só será permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, baseados em princípios científicos.

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

§ 2º - A sangria deverá ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros, ou em posição que facilite o escoamento do sangue, cujo tempo não deverá ser inferior a 3 (três) minutos.

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

§ 4º - O sangue, proveniente das operações de sangria, deverá ser adequadamente canalizado e recolhido em recipientes próprios, conforme orientação do S.I.M.

Art. 63º - As operações de evisceração compreendem desde o corte da pele até a toaleta 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 30 (trinta) minutos para animais de grande porte e 20 (vinte) minutos para animais de porte menor.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 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 S.I.M., em casos de contaminação por fezes, conteúdo ruminal, abcessos 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 serem realizadas logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados.

§ 4º - Em coelhos será permitido, a juízo do S.I.M., 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 S.I.M., 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 S.I.M., devendo ser adequadamente lavadas antes da evisceração.

Art. 64º - 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, respeitado 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. 65º - A inspeção sanitária "*ante*" e "*post-mortem*" dos animais obedecerá 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.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 1º - Com relação à Inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 129 do Regulamento citado no caput deste artigo.

§ 2º - Com relação à Inspeção "post-mortem", o disposto nos artigos 147 a 248 do referido Regulamento.

§ 3º - No que se refere a "matança de emergência", cumprir o disposto nos artigos 130 a 134.

§ 4º - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras previstas nos parágrafos 1º, 2º e 3º deste artigo, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 66º - 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. 67º - 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 a atividade a ser realizada.

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 S.I.M.

§ 1º Não havendo no município, abatedouros adequados ao funcionamento de açougues e afins, poderá o município disponibilizar o transporte de animais para serem abatidos em município vizinho, bem como o transporte de retorno da (s) carcaça (s), em condições frigorificadas adequadas.

Art. 68º - Toda matéria-prima obtida, bem como os produtos elaborados, deverão ser conservados e/ou transportados sob temperatura ideal e em locais adequados, conforme estabelecido na legislação vigente.

TÍTULO VII

INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 69º - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de animais sadios, bem alimentados e descansados. O leite deve denominar-se segundo a espécie da qual proceda;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 70º - Entende-se por produtos lácteos aqueles que possuem o leite como principal elemento em sua composição. Entre estes se enquadram o leite fluído pasteurizado ou esterilizado, o leite desnatado, a manteiga, o creme de leite, os queijos, a ricota, o requeijão, o iogurte, os doces e as bebidas lácteas;

§ 1º - O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha, transporte e acondicionamento em condições adequadas de assepsia, inocuidade e refrigeração.

§ 2º Quando destinado à elaboração de subprodutos por leite (matéria prima) este deve ser líquido branco, opaco, de alto valor nutritivo composto principalmente de água, gorduras, proteínas e carboidratos;

Art. – 71º O leite utilizado na produção do Queijo deverá ser obtido em propriedades certificadas como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal, ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual da Defesa Sanitária Animal, no prazo de 3 anos.

§ 1º - A Micro queijaria poderá ser instalada contígua ao local de ordenha, sem comunicação direta com a área de produção.

§ 2º - O transporte da matéria prima do local de ordenha para a micro queijaria deverá ser realizada através de tubulação sanitária de material aceito pelo S.I.M ou "tarros de leite", devidamente conduzidos da sala de ordenha até o local de recepção do leite constituído por tanque de aço inoxidável com filtro.

§ 3º - A produção do queijo deverá ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha. Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, o mesmo deve atingir uma temperatura inferior a 7°C em um período de até 3 (três horas) após o início da ordenha.

Art. 72 - Somente será permitida a utilização de leite sem pasteurização para a produção de Queijos Artesanais Tipo Colônia, se os processos tecnológicos estiverem em conformidade com os requisitos dispostos na Portaria nº 146 de março de 1996 – MAPA, Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013 – MAPA e demais atos complementares ou substitutivos.

Art. 73º - O tempo mínimo de maturação dos queijos Artesanais tipo colônia deverá ser de no mínimo 10 dias. Na produção do queijo Artesanal, as bactérias ácido lácticas presentes naturalmente no leite cru irão agir como protetoras do alimento contra os microrganismos potencialmente patogênicos, conforme apontado em trabalhos realizados em queijos Artesanais brasileiros, evitando a presença de microrganismos patogênicos graves como a *Listeria monocytogenes* (DORES et al, 2015, MARTINS et al, 2015).



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 74º - A Micro queijaria deverá dispor de dependência estruturalmente adequada para a recepção e processamento do leite, a qual deverá atender aos requisitos abaixo:

- a) Provida de cobertura resistente e de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira;
- b) Possuir piso impermeável e de fácil higienização;
- c) Possuir paredes impermeabilizadas com azulejo e/ou tinta lavável ou outro material aceito pelo S.I.M até a altura mínima de 2,00m (dois metros);
- d) Admite-se o uso de madeira em prateleiras empregadas para a maturação de queijos, nas Câmaras de Maturação de queijos.
- e) Havendo necessidade de sistema de frio para a maturação e estocagem dos queijos artesanais, serão aceitos refrigeradores industriais, desde que possuam sistema de controle de umidade e temperatura ou câmaras frigoríficas.
- f) A micro queijaria deverá dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do processamento e às dependências sanitárias. A água utilizada na produção deverá obrigatoriamente atender aos critérios mínimos de potabilidade, para tanto o estabelecimento deverá dispor de reservatório exclusivo e clorador automático.
- g) Será permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente, neste caso, em caixas teladas que impeçam a entrada de insetos. As instalações de frio podem ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar condicionado ou outro mecanismo de frio adequado.
- h) As queijarias, com volumes de produção inferiores a 100 (cem) litros de leite por dia e que realize a maturação em temperatura ambiente, fica permitido a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção. Ficando dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que obedeça a um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possua locais adequados para armazenamento de insumos diários.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- i) É obrigatório a instalação de barreira sanitária constituída por lavabo com acionamento de pedal, dispensers de sabonete líquido e toalhas de papel e cabides devidamente dispostos ante entrada ao local de produção. Vestiário/sanitário poderá ser instalado junto à queijaria desde que não exista o acesso direto das instalações com estes locais.
- j) Fica permitido o uso de sanitário existente na propriedade quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar desde que o mesmo esteja localizado em uma distância inferior a 40 (quarenta) metros da queijaria.
- k) A queijaria poderá ser instalada junto ao local de ordenha desde que não exista comunicação direta entre a queijaria e o local de ordenha.
- l) Observando-se os riscos sanitários, a queijaria, especialmente de pequenos volumes, poderá ser contígua à residência desde que não exista comunicação direta ao local de produção.
- m) A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.
- n) O queijo **Artesanal** poderá ser comercializado com ou sem embalagem. Quando utilizar embalagem, esta deverá ser de material aprovado para uso em alimento. No queijo **Artesanal** comercializado sem embalagem será necessária a identificação na peça, com marcação de relevo ou com a utilização de material atóxico, as informações mínimas: denominação de venda, o estabelecimento produtor e a data de fabricação.
- o) O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar suas condições higiênicas e de qualidade, quando se tratar de pequena produção e comercialização, será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis. Outros casos seguirão as recomendações definidas pelo S.I.M.

Art. 75º - Para cada tipo de queijo será elaborado um regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ). A elaboração dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos diferentes tipos de queijos, contará com a participação de uma equipe multidisciplinar incluindo os produtores envolvidos, além de pesquisadores e profissionais especializados no tema.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Parágrafo Único: Poderá a Prefeitura Municipal, a título de incentivo, criar um programa de sanidade animal aos fabricantes de queijo **Artesanal**, arcando com os custos dos exames necessários para que o rebanho seja considerado livre de Brucelose e Tuberculose, o incentivo poderá ser estendido aos produtores de leite para a venda no comércio local.

TÍTULO VIII

INSPEÇÃO DE PESCADO, DERIVADOS E AFINS

Art. 76º - Entende-se por “pescado” e “afins” os animais aquáticos provenientes, respectivamente, das atividades de piscicultura e ranicultura usadas na alimentação humana.

Art. 77º - Os métodos utilizados para o abate do pescado e afins serão previamente aprovados pelo S.I.M.

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

Art. 78º - 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 S.I.M..

§ 1º - O peixe “fresco” e “resfriado” deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente, a critério do S.I.M.

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

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

Art. 79º - O peixe próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

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



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- 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. 80º - Os estabelecimentos de pescados, derivados e afins, deverão satisfazer adequadamente no que se refere 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 destino adequado conforme orientação do S.I.M.

Art. 81º - 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 S.I.M.

Art. 82º - 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 anormais;
- 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;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- V- com tratamento por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela S.I.M.;
- 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.

TÍTULO VIX **INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 83º – 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. 84º – As granjas avícolas, que produzirem ovos para consumo, deverão estar sob controle sanitário de salmonelose.

Parágrafo Único - Os testes para controle de salmonelose deverão ser realizados semestralmente.

Art. 85º - 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.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

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

§ 4º - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente regulamento.

§ 5º - Os ovos frescos, de colônia, destinados ao consumo, desde que identificados e sob inspeção municipal não necessitarão de classificação.

Art. 86º - 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 S.I.M.

Art. 87º - Os ovos poderão ser conservados pelo frio ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.

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 S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 88º - Os aviários, granjas e outras propriedades, onde se façam avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção.

Art. 89º - Os estabelecimentos que produzirem e/ou receberem ovos, bem como elaborarem conservas ou outros derivados de ovos, deverão possuir instalações e equipamentos adequados as 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 S.I.M.

Art. 90º - A inspeção de ovos deverá incidir sobre 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.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 91º - 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 anormais;
- VI- ovos sujos externamente por matérias estercoreais 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 S.I.M..

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

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

TÍTULO IX

INSPEÇÃO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 92º - 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 colmeia.

§ 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.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 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. 93º - 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. 94º - 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. 95º - 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.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 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. 96º - 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 S.I.M.

§ 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. 97º - 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. 98º - 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.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 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. 99º - O recebimento, processamento, bem como distribuição dos demais produtos apícolas, por estabelecimentos sob inspeção municipal, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 100º - O mel e seus derivados destinados ao consumo deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada

TÍTULO XI

AGROINDÚSTRIAS ARTESANAIS

Art. 101º - As agroindústrias **Artesanais** deverão respeitar as normas estabelecidas por este Regulamento para cada produto de origem animal a ser elaborado e/ou processado.

Art. 102º - As instalações, equipamentos e utensílios utilizados pelas agroindústrias **Artesanais** deverão ser adequados aos produtos a serem elaborados e/ou processados.

Parágrafo Único - As instalações, equipamentos e utensílios, utilizados na fabricação de produtos de origem animal, poderão ser utilizados no processamento de produtos vegetais, conforme legislação própria.

Art. 103º - As matérias-primas, coagulantes, conservadores, corantes, condimentos, agentes de cura e outros aditivos, bem como os processos utilizados na elaboração de qualquer produto pelas agroindústrias **Artesanais**, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 104º - Não será permitido às agroindústrias **Artesanais** o beneficiamento ou processamento de qualquer produto concomitante ao beneficiamento ou processamento de outro de origem ou espécie diferente.

Art. 105º - Imediatamente após o beneficiamento ou processamento de qualquer produto pelas agroindústrias **Artesanais**, as instalações, equipamentos e utensílios utilizados deverão ser rigorosamente



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

higienizados, a fim de não proporcionar qualquer contaminação ou diminuição da qualidade dos próximos produtos a serem manipulados.

Parágrafo Único - Os uniformes utilizados na elaboração de qualquer tipo de produto, nas agroindústrias **Artesanais**, deverão ser adequadamente higienizados ou substituídos antes do início do processo de manipulação de produtos de origem ou espécie diferente.

Art. 106º - Os produtos elaborados pelas agroindústrias **Artesanais** deverão ser estocados de forma a evitar a contaminação ou diminuição da qualidade de outros produtos de origem ou espécie diferente.

TÍTULO XII

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E COAGULANTES

Art. 107º - Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais.

Art. 108º - Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 109º - Para o emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

- 1- teor em cloreto de sódio: mínimo 96,5%(noventa e seis e meio por cento)
- 2- ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal.
- 3- Insolúveis totais na água: no máximo 0,3%(três décimos por cento);
- 4- Grau de turbidez: máximo de 50(cinquenta)

Art. 110º - Para o emprego na indústria de laticínios e nas salgas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

- 1- ter no mínimo em cloreto de sódio - 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
- 2- ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

3- insolúveis em água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento).

4- grau de turbidez: no máximo 25 (vinte e cinco)

§ 1º - O S.I.M. deverá verificar, a espaços regulares, a qualidade do "sal" empregado na fabricação dos produtos.

§ 2º - Será proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 111º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 112º - Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 113º - Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 114º - Entende-se por coalho o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estomago de bezerras. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas e natural seco.

Art. 115º - São características do coalho:

a) Coalho líquido

1 - limpidez ou ligeira opalescência;

2 - ausência de depósitos;

3 - cheiro característico que não denuncie fermentação;

4- Poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35 °C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

b) Coalho em pó:

1 - aspecto homogêneo;

2 - cor branca, ligeiramente amarelada;

3 - odor característico que não denuncie fermentação;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

4 – poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

c) Coalho em pastilhas:

1 – aspecto homogêneo;

2 – desagregação fácil na água;

3 – cor branca, ligeiramente amarelada;

4 – ausência de conservadores;

5 – poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40(quarenta) minutos.

Art. 116º – Entende-se por “coalho natural seco” o produto obtido por desidratação do coagulador de neonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Art. 117º - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo S.I.M.

Art. 118º - Será permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I- açafão (*Crocus sativus*, L);
- II- aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- III- alho (*Allium sativum*);
- IV- aneto (*Anethum graveolens*);
- V- aniz (*Pimpinella anizum*, L);
- VI- baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);
- VII- canela (*Cinamonum ceylanicum*, Breure);
- VIII- cardomomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX- cebola (*alium cepa*);
- X- cenoura (*Dancus carota*);
- XI- coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII- cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII- cravo da índia (*caryophylus aromaticus*, L);
- XIV- curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV- gengibre (*Zinzber officinalis*, Roscoe);
- XVI- louro (*Laurus nobilis*, L);
- XVII- macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);



- Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra
- XVIII- maiorana (*Anethum graveolens*);
 - XIX- manjerona (*Origanum majorana*, L);
 - XX- mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
 - XXI- mostarda: negra (*Brassica nigra*, Koen), parda (*Brassica juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);
 - XXII- noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
 - XXIII- pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);
 - XXIV- pimentão (*Paprika capssicum annum*, L);
 - XXV- pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
 - XXVI- sálvia (*Salvia officinalis*, L);
 - XXVII- tomilho (*Thymis vulgaris*, L);
 - XXVIII- urucum (*Bixa orellana*).

Parágrafo Único - Além destes corantes e condimentos, poderá ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo S.I.M.

Art. 119º - O emprego de conservadores, corantes, condimentos e/ou outras substâncias, assim como as respectivas proporções, utilizadas na elaboração de produtos de origem animal, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M

TÍTULO XIII

USO DE EMBALAGEM

Art. 120º - 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 com o produto e por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 121º - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes devidamente aprovados pelo S.I.M.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Parágrafo Único – Somente será permitida a reutilização de embalagens que permitam a completa higienização e desinfecção, as quais deverão ser previamente autorizadas pelo S.I.M.

Art. 122º - Somente será autorizado pelo S.I.M a distribuição de produtos que estiverem devidamente embalados.

TÍTULO XIV ROTULAGEM

Art. 123º - Todos os produtos a serem distribuídos por estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. deverão estar identificados por meio de rótulos devidamente registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

§ 1º - Ficará a critério do S.I.M, a utilização, em determinados produtos, de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

§ 2º - 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.

Art. 124º - Os rótulos deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M. e deverão atender as seguintes informações:

- I- denominação de venda do alimento;
- II- lista de ingredientes;
- III- informação nutricional;
- IV- conteúdo líquido;
- V- identificação da origem;
- VI- data de fabricação e identificação do lote;
- VII- data de validade;
- VIII- carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - Entende-se por "denominação de venda do alimento" a denominação oficial deste ou a denominação oficial e a marca do produto.

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



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 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 "identificação da origem" a descrição dos seguintes itens:

- I- o nome e o endereço do fabricante, produtor ou fracionador;
- II- a identificação da razão social do estabelecimento;
- III- o número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M.;
- IV- a utilização do termo "Indústria Brasileira";
- V- a utilização de uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto...", "indústria..."

§ 6º - 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.

§ 7º - Entende-se por "data de validade mínima" a data máxima 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..."

§ 8º - Entende-se por "carimbo oficial do S.I.M." aquele determinado pela Inspeção Municipal para o produto em questão.

Art. 125º - A juízo do S.I.M. poderão ser acrescentados ou suprimidos itens constantes nos rótulos conforme o tipo de produto.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 126º - As informações contidas nos rótulos deverão estar escritas em português, com caracteres de tamanho adequado, com realce e visibilidade, podendo a juízo do S.I.M. existir textos em outros idiomas.

TÍTULO XV

REGISTRO DE RÓTULOS E PRODUTOS

Art. 127º – Todas as matérias-primas e produtos oriundos de estabelecimentos sob inspeção municipal deverão estar regularmente registrados no S.I.M.

Art. 128º - As solicitações para aprovação, alteração ou cancelamento do registro de produtos, bem como seus respectivos rótulos serão encaminhadas ao S.I.M. através dos seguintes documentos:

- I- formulário de pedido devidamente preenchido;
- II- croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo;
- III- memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando os ingredientes utilizados, bem como suas quantidades, exceto quando forem pedidos de cancelamento;
- IV- Comprovante de pagamento da respectiva taxa de registro para os casos de pedidos de registros de novos rótulos.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos elaboradores de produtos **Artesanais**, estarão isentos da apresentação do inciso IV deste **Artigo**, conforme lei 4502 de 28 de dezembro de 2002.

Art. 129º - O registro dos rótulos e produtos atenderão uma numeração crescente e seqüencial de dois dígitos, antecedida do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M.

TÍTULO XVI

CARIMBOS DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 130º - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal terão como elementos básicos o termo “Serviço de Inspeção Municipal”, os números de registro do estabelecimento e do produto, as palavras “Inspeccionado”,



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Reinspecionado ou "Condenado" e o termo "São Martinho da Serra", cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

Parágrafo Único - O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos devidamente registrados no S.I.M., constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 131º - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. obedecerão as seguintes especificações:

I- Modelo 1:

- a) forma: quadrilátera com bordas arredondadas;
- b) dimensões: 6,0 x 6,0 cm;
- c) dizeres: em letras maiúsculas, os termos "São Martinho da Serra" na parte superior, "INSPECIONADO" , REINSPECIONADO localizado ao centro e "S.I.M. -" seguido do número do Certificado de Registro do estabelecimento na parte inferior ;
- d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça) e, no caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, poder-se-á utilizar somente o carimbo no pernil e paleta, bem como para rótulos referentes a tais produtos.

II- Modelo 2:

- a) forma: retangular com bordas arredondadas;
- b) dimensões: 5,0 x 3,0 (comprimento x altura);
- c) dizeres: em letras maiúsculas os termos "PRODUTO DE São Martinho da Serra" na parte superior, "INSPECIONADO" na parte inferior; na parte central, também em letras maiúsculas "S.I.M. -" seguido do número do Certificado de Registro e número de Registro do Produto no S.I.M., encimado do termo "Serviço de Inspeção Municipal" somente com as letras iniciais maiúsculas;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou Similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne, utilizada na alimentação humana, bem como para carimbar embalagens de miúdos e para rótulos referentes a tais produtos.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

III- Modelo 3:

- a) forma: retangular com bordas arredondadas;
- b) dimensões: 2,5 x 1,5 cm (comprimento e altura);
- c) dizeres: idênticos aos citados no Modelo 2;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou Similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizadas na alimentação humana para produtos com menos de 1 Kg, bem como para rótulos referentes a tais produtos.

IV- Modelo 4:

- a) forma: retangular com bordas arredondadas;
- b) dimensões: de 6,5 x 4,0 cm (comprimento e altura) para embalagens até 10 kg e inserido em quadrilátero imaginário de 25 x 15 cm (comprimento e altura) para embalagens com peso superior a 10 kg;
- c) dizeres: idênticos aos citados no Modelo 2;
- d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

V- Modelo 5:

- a) forma: retangular;
- b) dimensões: 6,0 x 4,0 (comprimento x altura);
- c) dizeres: em letras maiúsculas o termo "CONDENADO" localizado ao centro, "São Martinho da Serra" na pArt.e superior e o termo "S.I.M." na pArt.e inferior;
- d) uso: para produtos condenados.

TITULO XVII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art.132º Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, ser for o caso.

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

Art. 133º - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no S.I.M, CISPOA ou Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Art. 134º - A reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada se apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o PH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o PH 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 135º - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover a sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 136º - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimento sob inspeção municipal, a reinspeção deve visar especialmente

- I – sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II – identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;
- III – verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- IV – verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V – coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 1º- A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo S.I.M claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 2º- Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo S.I.M e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos serem rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame, pode requerer, dentro do prazo de 48 horas, a análise de contraprova, que devera ser dirigida ao Responsável pelo S.I.M.

§ 6º O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.

§ 7º Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação e produto não comestível.

§ 8º As amostras para prova e contraprova coletadas pelo S.I.M, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art. 137º - A Inspeção Municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

Art. 138º - A juízo do S.I.M, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do S.I.M.

TÍTULO XVIII

TRANSPORTE E TRANSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 139º - Todos os produtos de origem animal, em trânsito no município de São Martinho da Serra, deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o disposto neste Decreto, ficando sujeitos a reinspeção pelo S.I.M.

Art. 140º - O transporte dos produtos de origem animal deverá ser feito de forma que estes possam ser mantidos em perfeito estado de conservação.

Parágrafo único – As matérias-primas e produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados conjuntamente a produtos ou mercadorias de outra natureza, a qual apresente riscos de contaminação destes à saúde pública;

Art. 141º - Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos com Inspeção Municipal, que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar obrigatoriamente dos seguintes documentos:

- I- Nota Fiscal do estabelecimento ou Nota Fiscal do Produto, devidamente autorizadas pelo S.I.M.;
- II- Alvará Sanitário Especial do veículo transportador.

Art. 142º - Os produtos que não atenderem as exigências estabelecidas neste Regulamento serão apreendidos pelas autoridades sanitária, que lhes dará o destino conveniente.

TÍTULO XVIII

EXAMES DE LABORATÓRIO



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

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

Art. 144º - Conforme a Lei Municipal 448/2003, o Município fica autorizado a celebrar convênios para a realização do monitoramento da qualidade dos produtos, devendo este ser acompanhado de trabalhos educativos.

Art. 145º - 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.

Parágrafo Único – As análises a serem realizadas em cada produto, bem como a periodicidade de realização destas ficará a juízo S.I.M.

Art. 146º - Os custos decorrentes das análises realizadas serão arcadas pelos próprios estabelecimentos.

Art. 147º - As autoridades públicas responsáveis pela vigilância sanitária de alimentos comunicarão ao S.I.M. os resultados das ações fiscais e análises de rotina por elas realizadas, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal oriundo de estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

TÍTULO XIX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 148º - As infrações ao presente Regulamento, bem como as adulterações, fraudes e falsificações, serão punidas administrativamente considerando o disposto no Art. 11. da Lei Municipal n.º 4502/01, de 28 de dezembro de 2001 e pelo presente Regulamento e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 149º - Serão consideradas infrações ao presente Regulamento:

- I- operar, conforme estabelecido neste Regulamento, sem o devido registro;
- II- operar sem a utilização de utensílios, equipamentos e instalações adequadas que assegurem a manutenção higiênica das diversas atividades;
- III- fazer uso de equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- IV- elaborar produtos em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;
- V- utilizar água contaminada dentro do estabelecimento;
- VI- deixar de tratar corretamente resíduos e efluentes;
- VII- permitir a livre circulação de pessoal estranho a atividade dentro das dependências do estabelecimento, bem como o acesso, ao interior do estabelecimento, de funcionários ou visitantes que não estejam devidamente uniformizados;
- VIII- utilizar matérias-primas de origem animal ou não, em desacordo com o disposto na Legislação;
- IX- sonegar, dificultar ou alterar as informações referentes ao abate e/ou processamento, bem como sobre dados estatísticos referente a quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
- X- promover atos que dificultem, burlem, embaracem ou impeçam a ação da inspeção ou de outros órgãos no exercício de suas funções, bem como desacato, suborno, ou Simples tentativa;
- XI- transportar produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
- XII- abater animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela inspeção, ou seu inspetor previamente treinado para a função;
- XIII- utilizar o carimbo ou rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;
- XIV- ceder embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados;
- XV- transportar ou comercializar matéria-prima, produto ou subproduto sem o devido carimbo da Inspeção oficial e respectivos documentos exigidos;
- XVI- qualquer ação que esteja em desacordo com o exigido neste Regulamento e em Atos Complementares a serem publicados.

Parágrafo Único - Além do disposto neste Decreto será considerada infração a transgressão de outras normas legais federais, estaduais e municipais referentes a produtos de origem animal.

Art. 150º – Além dos casos previstos neste Regulamento serão consideradas como adulterações, fraudes ou falsificações as seguintes:



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

- I- o emprego de matéria-prima alterada ou impura no preparo dos produtos;
- II- o uso de substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da inspeção municipal;
- III- a utilização de corantes ou aromatizantes sem prévia autorização do S.I.M.;
- IV- a intenção de Simular ou mascarar a data de fabricação dos produtos;
- V- a supressão de um ou mais elementos e substituição por outro visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição natural ou valor nutritivo;
- VI- as especificações, total ou parcial, que não coincidam com o contido dentro da embalagem;
- VII- o uso de substâncias proibidas na conservação de produtos;
- VIII- a elaboração, preparação, bem como exposição ao consumo de produtos com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- IX- o uso de denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 151º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, as infrações, adulterações, fraudes e falsificações descritas neste Decreto, acarretarão, isoladas ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Apreensão do produto;
- c) Multa;
- d) Suspensão das atividades do estabelecimento;
- e) Fechamento do estabelecimento.

Art. 152º - A advertência será aplicada, quando o infrator for primário ou não agiu de má fé, bem como, a juízo do S.I.M., aos atos de pouca gravidade.

Art. 153º - A Apreensão dos produtos se dará em caso de fraude ou contaminação microbiológica ou química que ameacem a saúde dos consumidores;

§ 1º - Por ocasião da apreensão, será lavrado pela autoridade competente o respectivo Auto de Apreensão.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

§ 2º - Caberá ao S.I.M. determinar o local mais adequado à guarda e conservação dos produtos apreendidos.

Art. 154 - A apreensão, sem prejuízo da combinação das demais penalidades e do disposto no **Artigo** anterior, será, também, aplicada a todo e qualquer produto que se encontrar em desacordo com as normas estabelecidas neste Regulamento, o qual será condenado quando se apresentar impróprio para o consumo, considerando os seguintes critérios:

- I- estiverem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidade ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II- conterem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- III- forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV- forem transportados fora das condições exigidas;
- V- estiverem com a validade vencida;
- VI- estiverem em desacordo com quaisquer outras normas estabelecidas para alimentos.

§ 1º - Nos casos de condenação poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima, em estabelecimento possuidor de condições adequadas para tal.

§ 2º - Não sendo possível o encaminhamento constante do parágrafo anterior, o produto ou matéria-prima será condenado para o consumo humano, cabendo ao S.I.M. determinar o destino mais adequado.

Art. 155º - As multas serão aplicadas conforme irregularidades constatadas, sem prejuízo da combinação das demais penalidades, considerando o seguinte:

- I- multa de 20% do valor do produto considerado irregular no caso de produtores **Artesanais** reincidentes;
- II- multa de 50% do valor do produto irregular em caso de produtores não **Artesanais** ou estabelecimentos já autuados anteriormente.

Parágrafo Único - Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de irregularidade pela qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 156° - A suspensão do funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo da combinação das demais penalidades previstas na legislação municipal, estadual e federal aplicável à matéria, ocorrerá quando constatado que o estabelecimento:

- I- não esteja regularmente registrado;
- II- cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;
- III- tenha adulterado, fraudado ou falsificado produto.

Parágrafo Único - A suspensão das atividades do estabelecimento, de que trata o caput deste **Artigo**, terá duração máxima de seis meses.

Art. 157° - O fechamento do estabelecimento, sem prejuízo da combinação das demais penalidades previstas na legislação municipal, estadual e federal aplicável à matéria, ocorrerá quando:

- I- já tenha sido suspensa as atividades do estabelecimento, sendo novamente sancionado com esta penalidade;
- II- o estabelecimento não sanar a irregularidade que motivou a referida suspensão após transcorrido o prazo determinado no parágrafo único do **Artigo** anterior.

Parágrafo Único - Por ocasião do fechamento do estabelecimento será cassado o Certificado de Registro do estabelecimento e cancelado o Alvará Municipal.

Art. 158° - A critério do S.I.M., poderá anteceder as penalidades previstas neste Regulamento, a emissão de Termo de Notificação, constando de prazo concedido para sanar as irregularidades apontadas.

Parágrafo Único - O prazo citado poderá, a critério do S.I.M., ser prorrogado por mais um período, o qual findado, não poderá mais ser estendido.

Art. 159° - As sanções previstas neste Regulamento somente serão aplicadas após ser lavrado pela autoridade competente o Auto de Infração.

§ 1° - O auto de infração será lavrado em formulário próprio pela autoridade competente, quando:

- I- for constatado infrações, bem como adulterações, fraudes ou falsificações descritas neste Regulamento;
- II- for apreendido produto considerado impróprio para consumo;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

III- decorrido o prazo fixado no Termo de Notificação, as irregularidades apontadas não tenham sido sanadas.

Art. 160º - Caberá recurso da parte interessada sobre o constante no respectivo Auto de Infração e/ou Auto de Apreensão.

§ 1º - Os recursos de primeira instância deverão ser dirigidos ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal no prazo de 48 (quarenta e oito) horas ou dois dias úteis após a notificação do Auto de Infração ou Auto de Apreensão.

§ 2º - O resultado da análise do recurso, bem como a aplicação das penalidades, por parte do Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, serão remetidas por escrito a parte interessada, 72 (setenta e duas) horas ou três dias úteis, após findado o prazo para interposição do recurso.

Art. 161 - Sobre qualquer que seja a sanção aplicada, caberá recurso em segunda instância da parte interessada.

§ 1º - Os recursos de segunda instância deverão ser dirigidos ao Secretário de Município de Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas ou dois dias úteis, após ter sido notificado da aplicação da penalidade por parte do Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º - O Secretário de Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente poderá consultar o Conselho de Desenvolvimento Agropecuário sobre o referido recurso, devendo emitir seu parecer por escrito no prazo de 30 (trinta) dias, após a interposição do recurso, dando-se por encerrado o Processo Administrativo.

TÍTULO XX

FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 162º - O S.I.M. disporá de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Art. 163º - A Inspeção Municipal deverá dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, processamento de produtos e outros dados que porventura se tornarem necessários.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

Art. 164º - A Inspeção Industrial e Sanitária será instalada nos estabelecimentos, somente após estes estarem devidamente habilitados junto ao Município.

Parágrafo Único - A inspeção que se refere o caput deste **Artigo**, a juízo do S.I.M., será instalada de forma permanente ou periódica.

TÍTULO XXI

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 165º - 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. 166º - O S.I.M 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. 167º - 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 S.I.M., no Município de São Martinho da Serra, será considerada clandestina, sujeitando os seus responsáveis a apreensão dos produtos e/ou subprodutos e as penalidades previstas na legislação.

Art. 168º - O Município de São Martinho da Serra, visando a 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. 169º - A cada ano ou sempre que necessário o presente Regulamento poderá ser revisto, realizando-se as alterações e/ou acréscimos necessários para sua adequação a realidade.

Art. 170º - Aos estabelecimentos em atividade abrangidos por este Decreto, será concedido o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data da publicação deste Decreto, a fim de se adaptarem às suas exigências.

Art. 171º - Poderá ser criado junto a Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento e Meio Ambiente, um núcleo de fomentos visando criar políticas e atividades que auxiliem os micros e pequenos empresários a se adaptarem para que possam se registrar no S.I.M, podendo o Poder Executivo,



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de São Martinho da Serra

firmar convênios com, SEBRAE, EMATER, Universidades, Sindicato Rural e quaisquer outras entidades para alcançar tal objetivo.

Art. 172º – As empresas já registradas no S.I.M terão o prazo de dois meses a contar da data de publicação do presente Decreto para realizar a atualização cadastral, bem como, a atualização de seus carimbos, rótulos, embalagens, etiquetas, plantas e demais documentos que forem solicitados.

Art. 173º - No caso de indicação pelo S.I.M do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do S.I.M, podendo pleitear retorno.

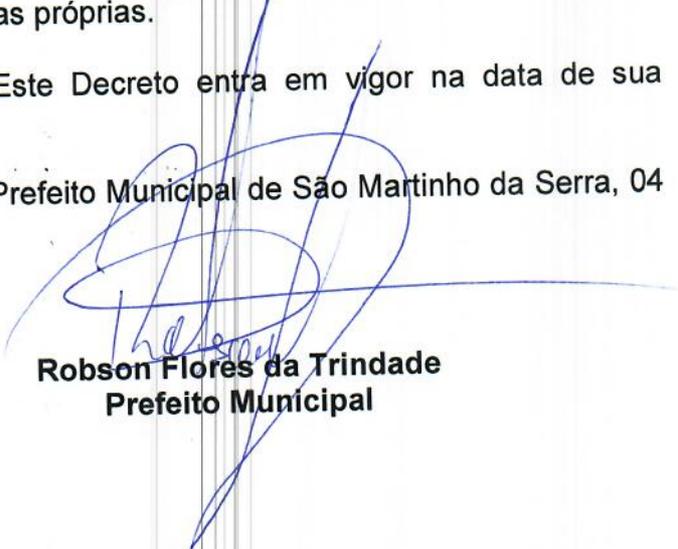
Art. 174º - Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 175º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento, serão resolvidos pelo diretor do S.I.M.

Art. 176º - As despesas decorrentes deste Decreto, correrão a conta das Dotações Orçamentárias próprias.

Art. 177º – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Martinho da Serra, 04 de outubro de 2021.


Robson Flores da Trindade
Prefeito Municipal