



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VIADUTOS

DECRETO EXECUTIVO N.º 033/2016, DE 08 DE JULHO DE 2016.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2195 DE 21 DE MARÇO DE 2007, QUE REINSTITUI O SISTEMA MUNICIPAL DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE VIADUTOS.

JOVELINO JOSÉ BALDISSERA, Prefeito Municipal de Viadutos, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, regulamentando a Lei Municipal nº 2195 de 21 de março de 2007,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Viadutos, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Viadutos, nos termos da Lei Federal nº. 7889, de 23 de novembro de 1989, Decreto 30.691, de 29 de março de 1952 e alterações posteriores e Lei Municipal nº 2195 de 21 de março de 2007, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º A inspeção industrial de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Viadutos, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e/ou manipulem produtos de origem animal destinados ao comércio municipal.

§ 2º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal destinados à alimentação humana.

Art. 3º Ficará a cargo da equipe do "SIM", fazer cumprir estas normas, também outras poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º desta Lei.

§ 1º O serviço de inspeção será exercido por Médico Veterinário do Município,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

bem como o serviço de supervisão mensal. A inspeção será feita pelo auxiliar de Inspeção e pelo Médico Veterinário.

§ 2º Para execução de suas atividades, o Médico Veterinário tem autorização para conduzir veículo oficial.

§ 3º Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- a) a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- b) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- c) as análises de laboratórios;
- d) a higiene dos estabelecimentos;
- e) os registros de rótulos e documentos do estabelecimento;
- f) a padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- h) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§ 4º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize ou manipule produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao "SIM" de seus projetos, localização e produtos, onde para efeitos sinérgicos o "SIM" estabelece desde já uma parceria com o setor de vigilância sanitária do Município, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Art. 4º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 5º Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como, ao Código do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no "SIM" ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962, que Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- a) os de carnes e derivados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

- b) os de leite e derivados;
- c) os de pescado e derivados;
- d) os de ovos e derivados;
- e) os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

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

CAPÍTULO III
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU
RELACIONAMENTO

Art. 7º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº. 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se a obter registro junto ao "SIM":

a) os estabelecimentos industriais especializados e as propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

b) as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

c) os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados, aos de produção de ovos e seus derivados, e estabelecimentos que trabalhem com a produção e comercialização de mel e seus derivados.

Art. 8º Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do Art. 7º ficam sujeitos ao relacionamento:

Parágrafo único. Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal.

Art. 9º Os estabelecimentos a que se refere o Art. 7º e 8º receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão a uma ordem própria e independente para registro fornecido pelo "SIM".

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

§ 3º Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome do estabelecimento, localização, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 10 O processo de obtenção do Registro junto ao "SIM" deverá ser

JCB



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

encaminhado através dos seguintes documentos:

- a) requerimento ao Senhor Prefeito Municipal;
- b) plantas de situação e localização;
- c) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- d) plantas de cortes e fachadas;
- e) cronograma de execução;
- f) licenciamento Ambiental;
- g) projeto prevendo o tratamento de efluentes;
- h) planta baixa com "layout" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
- i) alvará de localização;
- j) registro e aprovação de rótulo.
- k) memorial econômico-sanitário;
- l) memorial descritivo do processo de fabricação, composição e rotulagem de produtos de origem animal;
- m) plano de Prevenção e Combate à Incêndios - PPCI, obtido junto ao Corpo de Bombeiros;
- n) responsável técnico, conforme estabelecido nas competências profissionais das categorias e estabelecimentos.

§ 1º O encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

§ 2º O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's):

- a) procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- b) controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, mediante apresentação de laudo;
- c) higiene e saúde dos funcionários;
- d) controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
- e) controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- f) controle da qualidade da água, mediante apresentação de análises.

Art. 11 Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um parecer ou carimbo "PROJETO AUTORIZADO SIM" ou "REFORMA AUTORIZADA SIM", onde o requerente pode dar início às obras.

Parágrafo único. Os carimbos com os dizeres "PROJETO AUTORIZADO SIM" e "REFORMA AUTORIZADA SIM" terão tamanho padronizado de 7,5 cm por 4 cm no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo "SIM", conforme modelo exposto no ANEXO .

Art. 12 Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

cronograma, será requerido ao "SIM" a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 13 Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- a) nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- b) não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
- c) as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM";
- d) excepcionalmente, os prazos poderão ser prorrogados pelo SIM em 50% (cinquenta por cento) do determinado anteriormente.

Art. 14 O Registro Definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

**CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO**

Art. 15 O estabelecimento deve se localizar em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 16 Deve ser instalado, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas e funcionais.

Parágrafo único. Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar as margens de rodovias ou outros estabelecimentos.

Art. 17 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- a) 800 (oitocentos) litros por bovino;
- b) 500 (quinhentos) litros por suíno;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

- c) 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino;
- d) 30 (trinta) litros por ave e,
- e) 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

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

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

Art. 18 Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento;

Art. 19 Dispor de iluminação natural e/ou artificial suficientes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 20 Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, com inclinação mínima de 1% (um por cento) para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 21 Ter paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os para-ventos das janelas ser chanfrados.

Art. 22 Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 23 Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 24 Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 25 Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes de material impermeável e de superfície lisa, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pia's em boas condições de funcionamento.

Art. 26 Os acessos aos estabelecimentos devem ser providos de barreira sanitária adequada, com equipamentos mínimos para a higienização de botas, mãos e aventais de todos os funcionários.

Art. 27 Dispor de rede coletora de efluentes com dispositivo que evite o refluxo e odores, bem como à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

Art. 28 Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários e com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 29 Deve dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências de acordo com cada Norma Técnica seguida pelo "SIM" para cada categoria de estabelecimento, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e operacionalização das atividades relacionadas.

Parágrafo único. No caso de abatedouros, a esola dos animais em cama será aceita, a entendimento do "SIM", desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias do Programa de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 30 Dispor de currais, pocilgas ou apriscos com pisos pavimentados apresentando inclinação mínima de 1% (um por cento) no sentido dos ralos, devendo ser higienizados e desinfetados tantas vezes forem necessárias, com desinfetante apropriado. Deverá ainda, ser provido de bebedouros em número adequado para utilização dos animais, ponto de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Art. 31 Dispor de espaços e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitirem que haja contato das carcaças, já esfoladas entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM" de acordo com Norma Técnica relacionada.

Art. 32 Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 33 Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. Os estabelecimentos devem manter uma forma de controle de pragas, insetos e roedores, através de processos de controle.

Art. 34 Dispor de instalações de frio, câmara fria em tamanho compatível, que se faça suficiente para a produção pretendida. Deve ser mantida a higienização desta área diariamente, antes a após o uso, ou sempre que o SIM julgar necessário.

Art. 35 Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados nos estabelecimentos em anexo ou em salas separadas e identificadas.

Art. 36 Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

CAPÍTULO V

DAS CARNES E LEITE "IN NATURA"

Art. 37 O abate e a industrialização de carnes e leite só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados, tanto no Município, Estado ou União, tendo assim livre trânsito dentro do município.

§ 1º Os animais deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

§ 2º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) do estabelecimento.

§ 3º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito.

CAPÍTULO VI

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 38 Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário.

Art. 39 Permitir o abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VIADUTOS

ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 40 Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

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

Art. 41 Eviscerar, em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 42 Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 43 Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VII

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.

Art. 44 Com relação à inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 110, 112 a 114, 116, 119 a 129, 135 a 146, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691/1952 de 29.03.52, alterado pelo Decreto no. 1.255, de 25.06.62 ou o que vier o substituir.

Art. 45 Cumprir, no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242 do RIISPOA ou o que vier o substituir.

Art. 46 Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA ou o que vier o substituir.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 47 Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange às carcaças e vísceras, o previsto nos Art. 38, 39 e 40, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 48 Caberá ao "SIM" adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais dos estabelecimentos, conforme o entendido pelo "SIM" e pelas limitações do(s) estabelecimento(s).

Art. 49 No que couber cumprir no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA ou o que vier o substituir.

CAPÍTULO VIII

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. Todos os procedimentos de higiene operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) da empresa, de acordo com o Parágrafo 2º do Art. 10.

Art. 51 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos; inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente e autorizados pela ANVISA.

Art. 52 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 53 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Art. 54 A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 55 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes de cor branca, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e deverão ser guardados em local próprio.

Art. 56 Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos, uniformes diferenciados.

Art. 57 É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 58 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 59 Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 60 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios.

Art. 61 Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 62 Os estabelecimentos que produzam ou transformem produtos de origem animal e indústrias devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do "SIM".

JCB

J



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 63 Todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, este vai determinar a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 64 Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 65 Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 66 Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 67 O estabelecimento deve apresentar atestado médico dos operários que deverá ser renovado anualmente.

Art. 68 Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 69 Não é permitida a entrada de pessoas estranhas no estabelecimento, salvo quando, devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo responsável pelo "SIM".

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 70 As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Viadutos deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes "*in natura*", deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem, conforme Normas Técnicas.

Art. 71 Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do "SIM".

Parágrafo único. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de Registro de Rótulos de Produtos de Origem Animal, incluindo registro de memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de

JCB



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VIADUTOS

produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, podendo o Responsável do "SIM" exigir que seja anexada ficha técnica de insumos e/ou aditivos utilizados.

Art. 72 Serão exigidas análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas no momento de registro de novos produtos, devendo compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

a) análise físico-química;

1. umidade;
2. gordura;
3. proteína;
4. cálcio (base seca);
5. nitrito e nitrato;

b) Análise microbiológica;

1. salmonella SP;
2. coliformes termotolerantes;
3. staphylococcus aureus;
4. clostridium Sp (para embutidos frescos);
5. listeria monocytogenes (no caso de leite e derivados).

§ 1º As coletas para análises laboratoriais dos produtos finais seguirão o preconizado pela Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

§ 2º A periodicidade das análises de água e produto das fábricas de conservas de produtos cárneos (exceto enlatados) obedecerá a um cronograma definido pelo "SIM".

I - Análise físico-químicas de água de abastecimento interno anual (uma vez ao ano), sendo obrigatoriamente as análises de pH, cloretos, matéria orgânica, dureza, sólidos totais e turbidez;

II - Análise microbiológica da água de abastecimento interno, a cada 02 (dois) meses, sendo obrigatoriamente análises de coliformes totais e contagem de bactérias heterotróficas;

III - Análise microbiológica dos produtos de origem animal será semestral ou anual, de modo que todos os produtos registrados passem por pelo menos uma análise anual, sendo obrigatoriamente analisado coliformes termotolerantes, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, *clostridium sp* (no caso de embutidos frescos) e *listeria monocytogenes* (no caso de leite e derivados);

IV - Análise físico-química dos produtos de origem animal, será anual, sendo obrigatoriamente análises de umidade, gordura, proteína, cálcio (base seca), nitrito e nitrato.

§ 3º Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de água de abastecimento e/ou produtos, proceder-se-á a ação fiscal através da aplicação de notificação para o estabelecimento, o qual deverá respondê-la com plano de ação



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

descrevendo as medidas preventivas e corretivas adotadas, dentro do prazo estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal. Além disso, apresentar no mínimo 01 (um) laudo completo como resultado satisfatório para o produto e/ou água de abastecimento no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da ciência da notificação. A suspensão imediata da produção mediante o primeiro laudo em desacordo e a avaliação da execução do plano de ação, ficará a critério do Serviço de Inspeção Municipal. No segundo resultado insatisfatório proceder-se-á a aplicação de penalidade, com o terceiro resultado insatisfatório, a penalidade é a suspensão das atividades, de acordo com o artigo 80 (oitenta) e seguindo o presente decreto regulamentador. A empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar resultados satisfatórios a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As análises de água e produto podem ser realizadas em laboratório oficial, e podem ser requeridas pelo SIM sempre que os resultados forem insatisfatórios.

§ 4º Consideram-se como padrões legais aqueles estabelecimentos através da Portaria nº 1.469, de 29 de dezembro de 2000, do Ministério da Saúde, e Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Art. 73 Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura.

Art. 74. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produtos, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e ANVISA.

Parágrafo único. Em relação aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações abaixo:

- I - Carnes e produtos cárneos;
 - a) Portaria nº 1004, de 11 de dezembro de 1998;
 - b) Portaria nº 1002, de 11 de dezembro de 1998;
 - c) Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001;
 - d) Resolução - RDC nº 28, de 23 de fevereiro de 2001.

- II - Leite e derivados;
 - a) Portaria nº 38, de 15 de dezembro de 1989;
 - b) Portaria DETEN/MS nº 29, de 22 de janeiro de 1996;
 - c) Portaria DETEN/MS nº 28, de 22 de Janeiro de 1996;
 - d) Portaria DETEN/MS nº 21, de 15 de janeiro de 1996;
 - e) Portaria DETEN/MS nº 236, de 21 de maio de 1996;
 - f) Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988.

JAB H



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

III - Ovos e Derivados;

- a) Portaria DETEN/MS nº 240, de 22 de maio de 1996;
- b) Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988.

IV - Pescados e Produtos da pesca;

- a) Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988.

Art. 75 Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação através do registro de rótulo, aprovadas previamente pelo "SIM".

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do "SIM", através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 76 As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM".

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra, "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra "SIM" a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

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

Art. 77 O carimbo oficial do "SIM" terá formato circular com os dizeres "Secretaria da Agricultura" acima e "Viadutos" abaixo, onde deverá trazer ao centro a palavra "SIM" seguida do número de registro do estabelecimento inspeccionado, e terá tamanhos padronizados:

a) de 3 cm de diâmetro (Ø) e 1,5 cm de diâmetro (Ø), em fundo branco, para embalagens;

b) de 7 cm de diâmetro (Ø) e 5 cm de diâmetro (Ø), em fundo branco, para utilização diretamente em carcaças.

§ 1º Os rótulos aprovados até a data desta padronização poderão ser utilizados normalmente até findarem seu estoque, conforme comunicado e autorização do "SIM", onde, após, deverão ser confeccionados de acordo com a padronização ora definida.

§ 2º Ficam instituídos, igualmente, carimbos para uso administrativo para uso em "NÚMERO DE PROTOCOLO" e "RECEBIDO", terão tamanhos padronizados de 2,5 cm por 6 cm e 1,5 cm por 5 cm, respectivamente, no formato retangular, com local específico para assinatura do Responsável do "SIM" e número de protocolo ou recebido.

JOB H



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS
CAPÍTULO X

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 78 O "SIM" deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário), em número adequado à realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. Deve promover treinamento, capacitação e reciclagem do seu pessoal com frequência mínima anual e sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e Órgãos Estaduais.

Art. 79 Devem dispor de meios para registro em compilação de dados estatísticos referentes às atividades de produção, controle operacional, controle e vigilância sanitária, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários, através de planilhas ou relatórios de cada estabelecimento.

Parágrafo único. Deverá se efetuar registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em atas numeradas, bem como notificações aos estabelecimentos no Livro oficial do "SIM", recebendo número de protocolo.

CAPÍTULO XI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 80 No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, de 23 de novembro de 1989.

Art. 81 Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- a) notificação/advertência;
- b) multa;
- c) multa diária;
- d) apreensão e perda do produto, equipamento e utensílio;
- e) inutilização do produto;
- f) interdição do produto, equipamento e utensílio;
- g) suspensão de fabricação de produto;
- h) interdição parcial ou total do estabelecimento;
- i) suspensão das atividades;
- j) cancelamento do registro do estabelecimento.

Handwritten signature and initials



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 82. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

- a) ao proprietário do estabelecimento;
- b) a quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
- c) a quem para a infração concorreu;
- d) agroindústria e supermercados.

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

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

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

Art. 83. As infrações sanitárias classificam-se em:

- I- leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II- graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III- gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 84 A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, a serem ajustados pela Secretaria de Finanças do Município:

- I- infrações leves: de R\$150,00 (cento e cinquenta reais) a R\$750,00 (setecentos e cinquenta reais);
- II- infrações graves: de R\$750,00 (setecentos e cinquenta reais) a R\$1.200,00 (um mil e duzentos reais);
- III- infrações gravíssimas: de R\$ 1.200,00 (um mil e duzentos reais) a R\$1.800,00 (um mil e oitocentos reais);

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 85 Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 86 São consideradas circunstâncias atenuantes:

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

Art. 87 São consideradas circunstâncias agravantes:

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

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 88 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 89 São consideradas infrações sanitárias:

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

JCB
H



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Art. 90 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II- forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III- contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV- não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

V- contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 91 Além dos casos específicos previstos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- ADULTERAÇÕES - Multa no valor de R\$250,00 (duzentos e cinquenta reais) a R\$750,00 (setecentos e cinquenta reais), quando:

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

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

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

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

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- FRAUDE – Multa no valor de R\$750,00 (setecentos e cinquenta reais) a R\$1.200,00 (um mil e duzentos reais), quando:

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

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

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

d) conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;

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

III- FALSIFICAÇÕES – Multa no valor de R\$1.200,00 (um mil e duzentos reais) a R\$1.800,00 (um mil e oitocentos reais), quando:

a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 92 Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 93 O auto de infração deve ser assinado pelo Responsável pelo "SIM" que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas as houver.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 94 O responsável que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 95 O infrator poderá apresentar defesa no prazo de até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração.

Art. 96 O descumprimento das normas contidas no presente Decreto ficará sujeito às sanções previstas no artigo 2º, da Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989.

Art. 97 As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do "SIM", para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e Legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

Art. 98 Os valores referentes à aplicação de multas e/ou quaisquer penalidades previstas neste Decreto, serão reajustados nas mesmas datas e índices de correção que fixam os valores dos tributos e preços públicos municipais.

CAPÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 99 O modelo oficial de Registro sanitário do "SIM" que acompanhará sempre os produtos deverá obedecer ao estipulado neste Decreto e será renovado anualmente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VIADUTOS

Parágrafo único - Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 100 Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 101 A fiscalização no nível do comércio ficará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde com a coordenação da Vigilância Sanitária, salvo em atividades conjuntas. Esta fiscalização exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 102 A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 103 As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 104 Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 036/2008 de 05 de maio de 2008.

Art. 105 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Viadutos, aos 08 dias do mês de julho de 2016.


JOVELINO JOSÉ BALDISSERA

Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
DATA SUPRA


TALITA BELLÉ
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO