



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

Registro de Publicações - SEMAD

Declaro que afixei a presente Lei/Ato **DECRETO Nº 7.093, DE 14 DE AGOSTO DE 2023.**

administrativo no quadro de publicações da

Prefeitura em 31/08/23 e que procedi

a retirada no dia ____/____/20____

Servidor(a)

Aprova regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal do município de São Luiz Gonzaga – RS.

O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, com fulcro no art. 15, incisos IV e VII da Lei Orgânica Municipal,

D E C R E T A:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente regulamento institui as normas que regulam em toda a área geográfica do Município de São Luiz Gonzaga/RS, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do Município, através do Serviço de Inspeção Municipal SIM, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 2.793/1993.

Art. 2º A inspeção sanitária dos produtos de origem animal será instalada em caráter permanente, e será exclusiva do médico veterinário ou técnico capacitado para tal, sob sua responsabilidade.

Art. 3º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente, através do Setor Agropecuário e abrange:

I – os procedimentos de padrão de higiene operacional geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III – a prática de abate humanitário (WSPA) e o exame ante e post-mortem dos animais de açougue;

IV – todas as fases de manipulação e conservação dos produtos e subprodutos de origem animal, destinados ou não ao consumo humano;

V – a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

VI – controle de qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, como: análises microbiológicas, físico-química da água, e produtos quando for o caso;

VII – exames médicos dos funcionários;

VIII – viabilização pelo estabelecimento comercial a capacitação dos manipuladores de alimentos, quanto aos procedimentos de boas práticas na produção e manipulação de alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Art. 4º Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do SIM, a entrada de matérias-primas procedentes de outros sob fiscalização Federal ou Estadual, só será permitida com a aprovação do SIM.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados, que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão Sanitária da Região.

TÍTULO II

REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTO SUJEITOS AO REGISTRO

Art. 6º Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos, suínos, ovinos e caprinos, abatedouros de aves e coelhos, e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábrica de conservas, fábrica de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestível;

II - usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos/usinas, entrepostos de laticínio, postos de refrigeração e postos de coagulação;

III - entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos e;

V – apiários.

CAPÍTULO II

PROCEDIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DO TÍTULO DE REGISTRO

Art. 7º O Título de Registro será solicitado à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de São Luiz Gonzaga, solicitando o registro e a inspeção;

II - licença ou isenção Ambiental concedida pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do município;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

- III - croqui da agroindústria ou planta baixa com cortes e fachadas da construção, de acordo com a capacidade instalada da indústria, a juízo do Setor de Agropecuária;
 - IV - relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;
 - V - registro na Associação Comercial e Industrial (ACI) do Município de São Luiz Gonzaga;
 - VI - registro no Cadastro Geral de Contribuintes, ou no C.P.F., conforme o caso;
 - VII - inscrição na Secretaria da Fazenda do Estado do Rio grande do Sul;
 - VIII - rótulos dos produtos;
 - IX - alvará de licença para construção, fornecido mediante aprovação de projeto;
 - X - contrato de responsabilidade técnica de Médico Veterinário ou de empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, (ART do profissional);
 - XI - cadastro no Programa da Agroindústria Familiar se for o caso;
 - XII - certificado do curso de boas práticas de fabricação;
 - XIII - alvará da Vigilância Sanitária (anual);
 - XIV - alvará de funcionamento liberado pela Administração Municipal (anual);
 - XV - certificado de pragas e roedores (a cada seis meses);
 - XVI - no caso de laticínios, certificado de brucelose e tuberculose (anual);
 - XVII - análise de potabilidade da água: física, química e microbiológica (a cada seis meses);
 - XVIII - análise da qualidade dos produtos: física, química e microbiológica (a cada seis meses).
- Parágrafo único. Ao responsável técnico, contratado nos termos previstos no Inciso X, compete o controle de qualidade nas fases de manipulação e exposição do produto.

TÍTULO III

DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DENOMINAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de origem animal são denominados de:

- I - estabelecimentos de Carnes e Derivados;
- II - estabelecimentos de Leite e Derivados;
- III - estabelecimentos de Ovos e Derivados;
- IV - estabelecimentos de Mel, Cera de Abelha e Derivados e;
- V - estabelecimentos de Pescado e Derivados.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 9º Os estabelecimentos de carne e derivados são classificados em:

I - abatedouro- estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no município de São Luiz Gonzaga, dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob inúmeras formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos;

II - matadouro para abastecimento regionalizado- estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne processada, industrializada e/ou em natureza ao comércio regional;

III - charqueada- estabelecimento que produz charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis;

IV - fábrica de conserva- estabelecimento que industrializa a carne de várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis;

V - fábrica de produtos gordurosos- estabelecimento destinado ao recebimento exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal;

VI - entreposto de carnes e derivados- estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais;

VII - fábrica de produtos derivados não comestíveis- estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana;

VIII – agroindústria - pequeno estabelecimento destinado ao processamento de gêneros alimentícios com mão de obra predominantemente familiar.

Parágrafo único. O matadouro para o abastecimento regionalizado mencionado no inciso II será implantado em área rural e abaterá, obrigatoriamente, apenas animais oriundos de plantel local ou propriedades rurais vizinhas, caso em que esses plantéis vizinhos deverão pertencer a produtores associados e submetidos a um programa único de defesa sanitária animal.

Art. 10. Considera-se “carne de açougue” as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção sanitária.

§ 1º Quando destinado à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de pés, mãos e cauda.

Art. 11. Consideram-se “carcaça” o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais;

§1º Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§2º A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

Art. 12. A simples designação de “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gêneros”, significa, para efeito do presente regulamento, de que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias-primas”.

SEÇÃO II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - postos de leite e derivados- estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para o depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados;

II - estabelecimento industrial- destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para a pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição;

III - estâncias leiteiras- propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para a pasteurização e o processamento do leite e seus derivados destinados ao abastecimento regionalizado;

IV - agroindústria- pequena propriedade suburbana ou rural destinada ao processamento de gêneros alimentícios com mão de obra predominantemente familiar.

SEÇÃO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - Entreposto de pescado;

II. Fábrica de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por “entreposto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição de pescado.

§ 2º Entende-se por “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO IV

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas são classificados em:

I – apiário - estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados;

II - entreposto de mel e cera de abelhas- estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

SEÇÃO V

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - entreposto de ovos - o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;
- II - fábrica de conserva de ovos - o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos; e
- III - granja avícola: produz e comercializa ovos.

CAPÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio Municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Art. 18. Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas:

- I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
- II - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, e de ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas;
- III - possuir pisos lisos impermeáveis e paredes azulejadas ou pintadas com tinta de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapecitos das janelas deverão ser chanfrados;
- IV - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e os vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeiras e contaminação, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, poeiras, pássaros e assegurar adequada higienização;
- V - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para o recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis. A dependência deve ser construída com parede até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos não comestíveis;
- VI - dispor de mesas com revestimento de inox, polipropileno, ardósia e fibra de vidro para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir uma adequada lavagem e desinfecção;
- VII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também deverão ser providos de lavadouros de botas e barreiras sanitárias completas;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

- VIII - dispor de rede de abastecimento de água potável para atender, suficientemente as necessidades de trabalho;
- IX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente (FEPAM);
- X - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadas, de dimensões e em número proporcional ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XI - possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XII - dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, facilidade de higienização e inocuidade a saúde humana, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XIII - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;
- XIV - 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;
- XV - dispor de depósitos adequados para guarda de embalagens, ingredientes, recipientes, continentes, materiais ou produtos de limpeza;
- XVI - dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária, separado do estabelecimento e na entrada do mesmo.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

- Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, excetuando-se entreposto de carnes e derivados:
- I - estar localizado em área suburbana ou rural e dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;
 - II - dispor de currais e/ou pocilgas cobertas, convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;
 - III - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
 - IV - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependência para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;
 - V - dispor de câmaras frias, e quando for o caso, de graxaria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de salsicharia e conservas, de depósito e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

salga de couros, de salga, ressalga, e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VI - dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fáceis e adequadas higienização;

VII - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

VIII - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação industrial.

Art. 20. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer as condições seguintes:

I - dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegidos dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toilette) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependências exclusivas para operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolagem, no caso de coelhos;

IV - dispor de dependência exclusiva para operação de sangria;

V - dispor de dependência para a operação de evisceração, toilette, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

SEÇÃO II

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

I - as seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;

II - possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

III - dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV - ter dependências para o recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise.

§1º Quando destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos, de massa cozida, semicozida ou filada, de requeijão ou de caseína serão exigidas dependências distintas para o tratamento do leite e parcial manipulação do produto, máquinas de produção de frio e possuir instalação de frio em número e área suficientes, para a capacidade e finalidade do estabelecimento.

§2º Quando destinado ao resfriamento de leite, seleção, pré-resfriamento e remessa em carros tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

estabelecimentos, deverá possuir dependências para beneficiamento da matéria-prima e devidamente instaladas.

§ 3º Quando destinado ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição, será necessário:

I - possuir dependências para a elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas;

II - ter as demais dependências e equipamentos previstos nos § 1º e 2º deste artigo, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.

§ 4º Quando destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que recebem leite já beneficiado para a distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição, deverá:

I - ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para a elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.

§ 5º Quando destinado ao recebimento de produtos lácteos para a distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiados para o consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado, será necessário:

I - ter dependências para o recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

II - dispor, quando for o caso, de dependência e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido ou ralado.

SEÇÃO III

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para o consumo humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista a facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processo industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

- f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento de resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
- g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- h) dispor de equipamento adequado à lavagem e a higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
- j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
- k) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;
- l) os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.
- II - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:
 - a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;
 - b) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

SEÇÃO IV

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

SEÇÃO V

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de sala ou área cobertas para a recepção de ovos;

II - no caso de entreposto de ovos, dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência de casca, e verificação do estado de conservação dos ovos e classificação comercial;

III - dispor de câmara frigorífica a juízo da inspeção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

IV - no caso de fábricas de conservas de ovos, dispor de dependências apropriadas para o recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

TÍTULO IV

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às servidas e residuais.

Parágrafo único. O Setor de Agropecuária do município, ouvida a FEPAM, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 26. O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações “comestíveis” e “não comestíveis”.

Art. 27. Os pisos e paredes, assim como equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 28. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção sanitária, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima e áreas adjacentes.

Art. 29. O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos.

Art. 30. O pessoal que manipula os produtos condenados ou trabalhe em necropsia fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 31. É proibido utilizar áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

Art. 32. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 02 (dois) por cento de chumbo ou que se apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

Art. 33. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais;

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infectocontagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo a inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 34. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes, ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 35. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória à rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de lavagem.

Art. 36. O Setor de Agropecuária poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessárias, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO V

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 37. Aos proprietários dos estabelecimentos competem:

- I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente regulamento;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;
- IV - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- V - dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- VI - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção sanitária;
- VII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;
- VIII - fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;
- IX - fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- X - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Sanitária, para o recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como, para o sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Sanitária, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XIV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XV - manter-se atualizado através de cursos na área do processamento, gerenciamento e pelo menos uma pessoa da indústria ter participado do curso de BPF de 20 horas.

XVI - recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;

XVII - dar aviso com antecedência de 12 (doze) horas, sobre a chegada ou o recebimento de pescado;

XVIII - Manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 38. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do SIM.

Art. 39. Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção sanitária e as embalagens com carimbo do SIM, serão recolhidos à direção do Setor Agropecuário.

Art. 40. Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§1º Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapa indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou de registro do estabelecimento remetente.

§2º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 41. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do SIM, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção sanitária deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

TÍTULO VI

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

Art. 42. Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes anteriores ao presente regulamento, terão livre curso sanitário no município.

Art. 43. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para trânsito no município, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no SIM para aplicação no produto e nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Art. 44. Verificado o descumprimento do artigo 49 deste regulamento, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termos de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 45. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros estados e municípios do Rio Grande do Sul, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal e Estadual, respectivamente.

TÍTULO VII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 46. Os produtos de origem animal para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua colaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, a critério do SIM.

Art. 47. Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Art. 48. O exame químico compreende caracteres organolépticos, composição centesimal, índices físicos e químicos, corantes, conservantes ou outros aditivos e exame químico da água.

Art. 49. O exame microbiológico compreende contagem global de germes, pesquisa de flora patogênica e pesquisa de flora de contaminação.

Art. 50. Considerando o Art. 18º da Instrução Normativa nº 02, de 01 de Julho de 2014, de análises laboratoriais físico-químico e microbiológico da água, nos padrões da Resolução nº 090/2011, alterado pela Portaria nº 094/2011 da SEAPA, alterou e passa a valer o cronograma de análise de água de abastecimento interno, determinando que:

I - análises físico-químicas da água de abastecimento interno deverão ser realizadas a cada 06 meses, devendo ser analisados: PH, Cloretos, Matéria Orgânica (Oxigênio dissolvido\consumido em meio ácido), Sólidos Totais, Turbidez, Dureza;

II - análises microbiológicas da água de abastecimento interno deverão ser realizadas a cada seis meses, ou a qualquer tempo quando solicitado pelo órgão de fiscalização, sem prejuízo à garantia de qualidade dos produtos, devendo ser analisados: Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes (coliformes fecais/coliformes a 45°C), Bactérias Heterotróficas.

Art. 51. Com base no disposto na Resolução nº 090/2011, no Decreto Federal 5741 de 30 de março de 2006, que estabelece o Sistema Unificado da Atenção a Sanidade Agropecuária-



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

SUASA, fica estabelecido a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal-SIM a periodicidade das referidas análises seguirá o seguinte cronograma:

- I - análises físico-químicas de produtos de origem animal a cada 6 meses (estabelecimentos em equivalência ao SUSAF a cada 2 meses);
- II - pesquisa de antibiótico no leite a cada 3 meses.

Art. 52. As empresas devem encaminhar a cada 6 (seis) meses produtos para análise microbiológica em laboratórios oficiais determinados pelo SIM. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM e devem ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número do registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no SIM, conforme segue:

- I - de um a seis produtos industrializados - análise de um produto;
- II - de sete a doze produtos industrializados- análise de dois produtos diferentes;
- III - de treze a dezoito produtos industrializados - análise de três produtos diferentes;
- IV - de dezenove ou mais produtos industrializados- análise de quatro produtos diferentes.

Art. 53. Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Art. 54. O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises ou outros tipos de análises de qualquer produto industrializado ou matéria-prima fora do calendário previsto.

Art. 55. As empresas devem encaminhar a cada seis meses produtos para análise físico-química em laboratórios oficiais, de acordo com o artigo 1º dessa resolução. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM, que enviará cronograma para a empresa e para o responsável pela inspeção. As colheitas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número do registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

Parágrafo único. O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises ou outros tipos de análises de qualquer produto industrializado ou matéria-prima fora do calendário previsto.

TÍTULO VIII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 56. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do SIM, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas às marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

§2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção sanitária deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 57. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção sanitária, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIM, Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CISPOA ou no SIF (Serviço de Inspeção Federal).

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 58. Na reinspeção de carne deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§1º Sempre que necessário, a inspeção 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 de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 59. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob a inspeção sanitária, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II - identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V - coletar amostras para exame físico, químico e microbiológico.

Art. 60. A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 61. A juízo da inspeção sanitária, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos, o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis (doenças que sumariamente dão condenação total).

Art. 62. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa a sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado dos exames.

Art. 63. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece o regulamento, será incinerada ou destruída mediante aplicação de agente físico ou químico.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

TÍTULO IX

DAS TAXAS

Art. 64. Os valores das taxas sanitárias, serão fixados por Decreto do Prefeito Municipal, com finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e para garantir o bom andamento do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados, da seguinte forma:

§1º Os valores serão atualizados observados a mesma periodicidade e com base nos mesmos percentuais em que for reajustada a Unidade de Referência Municipal - URM, ou indexador que venha a substituí-la.

§2º O pagamento da taxa de expediente referida neste artigo será exigido somente quando da lavratura do laudo de vistoria correspondente à primeira visita feita ao estabelecimento.

TÍTULO X

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 65. 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, do dia 23 de Novembro de 1989.

Art. 66. A suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implica na interdição da propriedade conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

Art. 67. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nociva à saúde;

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

V - contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 68. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - **adulterações**: Multa no valor de cem a quinhentos VRMs (Valores de Referência Municipal), 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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

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 501 a 1.000 VRMs (quinhentos e um à um mil Valores de Referência Municipal), 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;

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

III - **falsificações**: Multa no valor de 1.001 a 2.000 VRMs (um mil e um à dois mil Valores de Referência Municipal), quando:

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

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

Art. 69. 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. 70. O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas se houver.

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

Art. 71. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em três vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do Setor Agropecuário e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 72. O infrator poderá apresentar defesa em até dez dias após a lavratura do auto de infração.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

TÍTULO XI

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 73. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção sanitária por parte do SIM e cassado o registro.

Art. 74. Os servidores do SIM, em serviço da inspeção têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, ou qualquer estabelecimento relacionado nos art. 11, 16, 19, 21 e 23 deste regulamento.

Art. 75. Nos casos de cancelamento de registro a pedido do interessado, bem como nos casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção sanitária do SIM, mediante recibo como comprovante.

Art. 76. Nos estabelecimentos sob inspeção sanitária, a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 77. É de competência do Diretor do SIM a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.

Art. 78. O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

- I - as amostras para exame individual serão colhidas em cada tarro, por procedências;
- II - as amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos tarros, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 79. O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção sanitária, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou tarros apropriados, previamente lavados e devidamente higienizados, fechados, com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição “alimento animal”.

Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento, dentro de 6 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para leite desnatado, leiteiro ou soro.

Art. 80. Para a identificação de queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a inspeção sanitária do SIM baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação federal vigente.

Art. 81. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da inspeção sanitária do SIM, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA
“Capital Estadual da Música Missioneira” – Lei Estadual 14.123/2012
“Paço Municipal Sepé Tiaraju” – Lei Municipal nº 5.550/2015
Secretaria Municipal da Administração e Desenvolvimento – SEMAD

Art. 82. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste regulamento.

Art. 83. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 84. As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção distrital, ou a seus representantes, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 85. É de responsabilidade do médico veterinário a coordenação das ações de sua competência contidas neste regulamento.

Art. 86. Fica o Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento.

Art. 87. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 88. Fica revogado o Decreto nº 4.298, de 15 de dezembro de 2014.

Gabinete do Prefeito Municipal, em 14 de agosto de 2023.


Sidney Luiz Brondani
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se.
CATIA SIMONE PORTO Assinado de forma digital
PY por CATIA SIMONE PORTO
BUDEL:00038340003 PY BUDEL:00038340003

Cátia Simone Porto Py Budel
Secretária Municipal de Administração e Desenvolvimento