



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

DECRETO Nº 2.789/2021, DE 25 DE MAIO DE 2021.

Regulamenta a Lei Municipal nº 1.501/18, que dispõe sobre a implantação do Serviço de Inspeção Municipal no Município de Água Santa e os procedimentos de inspeção sanitária e industrial de estabelecimentos de produtos origem animal e das outras providências.

EDUARDO PICOLOTTO, Prefeito Municipal de Água Santa, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e,



DECRETA

Ficam estabelecidas e aprovadas as normas sanitárias para elaboração, beneficiamento, e comercialização de produtos de origem animal no Município de Água Santa- RS, nos termos do presente Decreto.

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de competência da Prefeitura Municipal de Água Santa, nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal 1.501/18 e alterações posteriores, está vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 2º - A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Água Santa/RS, em relação às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

Art. 3º - Entende-se por “estabelecimento de produto de origem animal” para fins deste Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados,



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

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

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Parágrafo Único – O médico veterinário coordenador do SIM, estabelecerá um Plano de Trabalho de Educação Sanitária e Ações de Combate à clandestinidade, por meio de atividades informativas, educativas e, por vezes punitivas, conscientizando a população quanto à importância de se adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos.

Art. 5º - A inspeção sanitária e industrial será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.

Parágrafo Único - O médico veterinário responsável pelo SIM poderá ter equipe que lhe auxilie na realização das inspeções.

Art. 6º - Ficará a cargo do Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente e do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Parágrafo único - Além deste Regulamento, as outras normas que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I - normas técnicas dos estabelecimentos de origem animal;
- II - condições e exigências para registro;
- III - registro de produtos e de rótulos;
- IV - análises laboratoriais;
- V - periodicidade das inspeções; e
- VI - quaisquer outros procedimentos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 7º - Os produtos de origem animal ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade (RTIQ) prevista pela legislação em vigor, bem



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

como pelo Código de Defesa do Consumidor e deverão ter Responsável Técnico responsável pela produção.

Art. 8º - A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises e avaliação dos resultados de análises microbiológicas, físico-químicas, e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na Saúde animal e na saúde pública;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos de origem animal, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII - verificação dos meios de transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana;
- XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

Art. 9º - Os produtos de origem animal e derivados ou para matéria-prima na fabricação de derivados, no município de Água Santa, estará sujeito às seguintes condições:



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

§ 1º - O abate, a industrialização de carnes, leite, ovos, pescado e mel e derivados só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal.

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

§ 3º - Em Matadouros/Frigoríficos os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e pós mortem* e abatidos mediante processo humanitário e bem-estar animal nos termos da Instrução Normativa Nº 3, de 17 de Janeiro 2000 do MAPA. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos higiênico-sanitários.

§ 4º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 10º - Qualquer ampliação, reforma ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanta de suas dependências tanto de suas instalações, que implique a alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após a aprovação previa dos projetos.

Parágrafo único É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos com aprovação do SIM.

TITULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

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

- I - Os de carne e derivados;
- II - Os de leite e derivados;
- III - Os de pescado e derivados;
- IV - Os de ovos e derivados;
- V - Os de produtos de abelhas e derivados.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 13º - Por "produtos cárneos" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

I - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

II - Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de

abate julgados aptos para o consumo humano pela Serviço de Inspeção Municipal, conforme especificado abaixo:

- a) Nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- b) Nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- c) Nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
- d) No pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

- e) Nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
- f) Nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único - Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais e tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 14º - Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 15º - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I – Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

II – A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 16º - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado;
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescados, anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 17º - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola;
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 3º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 4º - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18º - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- III - queijaria.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluído a granel de uso industrial.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19º - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º - É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º - As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM, FRACIONAMENTO OU PROCESSAMENTO

Art. 20º - Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§ 2º - Os estabelecimentos de que trata o § 1º deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e Similares, desde que possuam instalações apropriadas.

TÍTULO III

CAPÍTULO I

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E DO REGISTRO

Art. 21º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, obrigam-se a obter registro junto ao SIM, Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente.

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

Art. 22º - Os estabelecimentos receberão número de registro junto ao SIM, chamado de título de registro.

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



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

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

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

Art. 23º - Para o processo de obtenção do Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverão ser encaminhados os documentos.

Parágrafo Único - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal
- II - Requerimento ao responsável pelo serviço de inspeção
- III - Adoção de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos operacionais padrão.
- IV- Plantas de situação e localização;
- V- Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- VI- Plantas de cortes e fachadas;
- VII- Cronograma de execução;
- VIII- Licença Prévia ou Licença de Operação ou licença única (ambiental) ou Isenção de licenciamento quando couber;
- IX- Planta baixa com "layout" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
- X- Alvará de localização;
- XI- Cadastramento de produtos e rótulos
- XII- Memorial econômico-sanitário.
- XIII- Memorial descritivo
- XIV- Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento ou documento emitido pelo conselho de classe profissional pertinente; Sendo que em abate de animais é obrigatório possuir como responsável técnico um Médico Veterinário.
- XV- Análise da água (microbiológica e físico-química).
- XVI- Dados proprietário estabelecimento

§1º - O registro dos estabelecimentos e que se refere o artigo anterior é privativo do S.I.M. da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, e será



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

§2 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo “APROVADO” onde o requerente pode dar início às obras.

CAPÍTULO II

DA IMPLANTAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns, conforme especificados abaixo e para cada tipo de estabelecimento seguir os anexos abaixo:

I - Ser localizado na zona rural, em caso de matadouros;

II - Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;

III - Dispor de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

IV - Ser instalado de preferência em centro de 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 instalados que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresente interiormente.

V - Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

VI - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;

VII - Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizados como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura; Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados, para assim permitir a higienização correta.

VIII - Possuir forro de material impermeável, resistente á umidades e a vapores construído de modo a evitar acúmulo de sujeiras e assim permitindo a higienização correta.

IX - Dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem, e depósito de produtos comestíveis;

X - Dispor de mesas construídas de material adequado resistentes e impermeáveis, de aço inoxidável, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

XI - Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

XII - Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;

XIII - Dispor de rede de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

XIV - Dispor de rede coletora de efluentes com dispositivo que evite o refluxo e odores.

XV - Manter sistema de cloração de água de abastecimento;

XVI - Dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento, quando couber.

XVII - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivos que evitem o fluxo de odores e entrada de roedores e insetos e outros animais, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura e resíduos.

XVIII - Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;

XIX - Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequados;

XX - Possuir "jiraus", quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m, em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos.

XXI - Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento, e quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;

XXII - Só possuir telhados de meia água quando mantido o pé direito à altura mínima exigida da dependência correspondente;

XXIII - Dispor de local e equipamento para higienizado dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;

XXIV - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto do estabelecimento;

XXV - As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias a cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovadas pelo S.I.M.;

XXVI - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários).

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

XXVIII - Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas (barreira sanitária).

XXIX - Dispor nas dependências do estabelecimento e pias, sabonete líquido e inodoro, sanitizantes e esterilizadores.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

XXX - Dispor de esterilizadores referentes à higienização constante de facas, chairas, serras e demais instrumentos de trabalho. O mesmo não devem possuir carga completa de água limpa e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2°C.

XXXI - Dispor de dependências sanitárias e vestiários com acesso indireto a dependência industriais.

XXXII - Dispor de almoxarifados para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza entre outros materiais.

§ 1º - 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.

§ 2º - Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 3º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

CAPÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 25º - O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como médico veterinário e auxiliares de inspeção, devidamente capacitados, para realização da inspeção periódica em casos de industrialização/produção e inspeção permanente em Matadouros/Frigoríficos.

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

Art. 26º - O SIM deverá dispor de meios de registro dos abates, registro de inspeções, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 27º - O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

TÍTULO IV

CAPÍTULO I

DO PESSOAL

Art. 28º - Devem se apresentar com uniforme completo (calça, botas, luvas, avental e gorro) de cor branca e limpos, lavados diariamente.

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção, limpeza e outros, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se abate, processam ou manipulam e produtos comestíveis.

§ 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º - 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.

§ 4º - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Art. 29º - Os funcionários deverão ainda:

- a) Possuir atestado de saúde atualizado de seis em seis meses;
- b) Não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- c) Não apresentar sintomas de afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- d) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

CAPÍTULO II

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO

Art. 30º - Todas as dependências das indústrias ou matadouros devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

Art. 31º - Todos os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os produtos comestíveis e não comestíveis, ou alimentos a ser usados na alimentação de animais.

Art. 32 - Diariamente os pisos e paredes deverão ser lavados, assim como os equipamentos usados na indústria ou matadouro. Os produtos usados para desinfecção deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 33º - Os matadouros e indústrias com inspeção municipal deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de iscas e inseticidas, devendo os mesmos serem aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

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

Art. 34º - Os estabelecimentos deverão exigir do pessoal que manipula os produtos condenados ou não comestíveis, a desinfecção dos equipamentos com instrumentos e produtos apropriados e aprovados. Será também exigido nestes casos uniformes diferenciados.

Art. 35º - Será efetuada, a critério do SIM, a substituição, raspagem, pintura ou reparos de pisos, paredes e equipamentos. Em caso de reformas ou ampliações, as mesmas devem ser aprovadas pelo SIM.

Art. 36º - Deverá ocorrer lavagem e desinfecção tantas vezes quanto for necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas ou outras instalações próprias para a guarda, pouso ou contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de qualquer outra instalação julgada necessária pelo SIM.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

Art. 37º - Deverão ser inspecionadas e mantidas limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas com a rede de esgoto.

Art. 38º - Os produtos de origem animal deverão ser processados em todas as fases observando as boas práticas de fabricação.

Art. 39º - É vedado o uso de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem, conservação e transporte de matéria-prima e de produtos a serem usados na alimentação humana.

Art. 40º - A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração e os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente em um período de seis em seis meses.

Art. 41º - Deverá haver inspeção prévia dos materiais próprios ao acondicionamento de produtos destinados à alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 42º - Não será permitida a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como residência.

Art. 43º - Os instrumentos e utensílios de trabalho deverão ser higienizados diariamente.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

Art. 44º - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas.

Art. 45º - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de produção/industrialização e seus anexos e na expedição.

TÍTULO V

CAPÍTULO I

COMISSÃO GESTORA/GRUPO CONSULTIVO

Art. 46º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM terá uma COMISSÃO GESTORA/GRUPO CONSULTIVO de caráter consultivo, com a finalidade de subsidiar as suas instâncias executoras nas ações necessárias às suas finalidades.

§ 1º - A COMISSÃO GESTORA/GRUPO CONSULTIVO terá a seguinte composição:

- I – dois representando a Secretaria Municipal de Agricultura;
- II – dois representando a Secretaria Municipal da Saúde;
- III – um representando a Secretaria Municipal da Administração.

§ 2º - Serão convidados para fazer parte do Comissão Gestora/ Grupo Consultivo:

- I – um representante do Escritório Municipal da ASCAR-EMATER;
- II – um representante do Sindicato da Agricultura Familiar de Água Santa.

§ 3º -A coordenação do Conselho Gestor competirá ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

§ 4º - A função de membros da Comissão Gestora/Grupo Consultivo será considerada prestação de serviço público relevante, não remunerada.

Art. 47º - São atribuições da Comissão Gestora/Grupo Consultivo do SIM:

- I – elaborar propostas de diretrizes básicas e propostas de recomendações e instruções, por meio de documentos técnicos para o SIM;
- II – avaliar as ações do SIM, bem como receber e analisar críticas e sugestões;
- III – julgar recursos das infrações e penalidades
- IV – deliberar sobre os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento;
- V – outras atribuições aprovadas pela maioria simples dos seus membros.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

TÍTULO VI

CAPÍTULO I

DO TRANSPORTE DOS PRODUTOS

Art. 48º - Os produtos e matérias primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências deste regulamento podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

Art. 49º - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.

Art. 50º - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do município, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do S.I.M., nos postos fiscais fixo ou volante, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 51º - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito deve estar obrigatoriamente acompanhados do "ALVARÁ SANITÁRIO E TÍTULO DE REGISTRO", visando pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo.

Art. 52º - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente e periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da "GUIA DE TRÂNSITO", visada pelo Responsável Técnico pela Empresa.

Art. 53º - Os transportes de produtos de origem animal devem ser realizado em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como sua perfeita conservação.

§ 1º - Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º- Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

TÍTULO VII



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

CAPÍTULO I

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 54º - Fica(m) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigado(s) a:

I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;

II - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar a disposição do S.I.M.;

IV - Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

V - Possuir responsável técnico habilitado;

VI - Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VII - Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento;

VIII - Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessária qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 55º - Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do S.I.M.

TÍTULO VIII

CAPÍTULO I

DA ROTULAGEM

Art. 56º - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo Único - Fica a critério do S.I.M. permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 57º - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria prima e/ou na embalagem.

Art. 58º - Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

- I - **A** – Para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;
- II - **C** – Para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
- III - **E** – Para estabelecimentos industriais de produtos carnes;
- IV - **L** – Para todos os estabelecimentos de leite e derivados;
- V - **M** – Para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados;
- VI - **O** – Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
- VII - **P** – Para todos os estabelecimentos de pescado e derivados;

Art. 59º - O rótulo de produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- I - Nome verdadeiro do produto e caracteres destacados;
- II - Nome da Firma responsável – CNPJ e Nº inscrição estadual em caso de produtor rural.
- III - Nome fantasia
- IV - Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- V - Carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal e número de registro do produto no SIM.
- V - Endereço e telefone do estabelecimento (Rua e Número)
- VII - Marca comercial do produto;
- VIII - Data de fabricação do produto;
- IX - “Prazo de validade” do produto ou “consumido até”...
- X - Peso líquido e bruto
- XI - Composição e forma(s) de conservação do produto;
- XII - Indústria Brasileira;
- XIII - Tabela nutricional
- XIV - Demais disposições legais aplicáveis.

Art. 60º - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo, a inscrição “ALIMENTAÇÃO ANIMAL”.

Art. 61º - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo, a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 62º - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovados pelo órgão competente.

Art. 63º - Produtos que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 64º - É proibida a reutilização de embalagens.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

TÍTULO IX

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 65º – As infrações á lei ou a este regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 66º – Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 67º – As despesas administrativas a serem aplicadas poderão ser conforme o caso, de:

- I - Advertência;
- II - Multa;
- III - Apreensão e /ou condenação das matérias primas;
- IV - Suspensão da atividade
- V - Interdição do estabelecimento (permanente ou temporário);
- VI - Cancelamento do Registro;

Art. 68º - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 69º - Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:

I - desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

II - operar sem a utilização de equipamentos adequados;

III - não possuir instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;

IV - utilizar os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

V - permitir o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

VI - manter em trabalho pessoas que não apresentaram atestado de saúde, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

VII - acondicionar ou embalar produtos, ingredientes ou matérias-primas em continentes ou recipientes não permitidos ou em condições inadequadas;

VIII - apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

IX - receber, utilizar ou expedir produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

X - infringir outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas em outros incisos deste artigo;

XI - utilizar embalagens inadequadas ou violáveis;

XII - não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIM ou em documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento fiscalizado, bem como não cumprir ao solicitado oficialmente em análises documentais realizadas pelo SIM;

XIII - receber e/ou manter guardados, em estabelecimento registrado, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XIV - fabricar ou beneficiar produtos de origem animal em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas ou processos tecnológicos aprovados pelo SIM;

XV - adquirir, armazenar, manipular, transportar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos com inspeção restrita ao município de origem;

XVI - não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, ou quando for o caso;

XVII - ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;

XVIII - rotular e expedir, em mistura, ovos de diversos tipos;

XIX - não promover no SIM as transferências de responsabilidade previstas neste Regulamento, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

XX - entregar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM, ou ainda confeccionar rótulos ou armazenar rotulagem não aprovada nas dependências do estabelecimento;

XXI - realizar construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

XXII - não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos;

XXIII - não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações;

XXIV - recusar-se a participar de programas de educação continuada, como Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias;

XXV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento ou em legislações específicas;

XXVI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XXVII - não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

XXVIII - não realizar ou participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e outros, nas propriedades produtoras de matéria-prima para as usinas de beneficiamento de leite e para as fábricas de laticínios;

XXIX - transportar, armazenar ou distribuir produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

XXX - usar indevidamente os carimbos do SIM ou ceder embalagens ou rotulagens a terceiros;

XXXI - despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações do SIM;

XXXII - desobedecer em quaisquer das etapas de produção, armazenamento e de transporte às especificações de conservação estipuladas para matérias-primas e produtos;

XXXIII - preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM conforme determinação deste Regulamento;

XXXIV - fazer comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido registrados para tal finalidade;

XXXV - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XXXVI - utilizar produtos ou matérias-primas vencidas ou colocar aos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade ou colocar data de fabricação posterior à data de fabricação do produto;

XXXVII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XXXVIII - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXXIX - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que seja impróprios ao consumo humano;

XL - expedir, para comercialização, produtos sem rotulagem;

XLI - burlar a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XLII - embaraçar, agir de forma a dificultar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

XLIII - abater, industrializar, produzir, manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, embalar e/ou enviar para o comércio, produtos não inspecionados produzidos em estabelecimentos não registrados, com as atividades suspensas ou interditadas, total ou parcialmente, pelo SIM;

XLIV - sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XLV - fornecer informações inexatas ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, ingredientes ou matérias-primas;

XLVI - promover qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

XLVII - manter na produção de leite, embora notificado, vacas que tenham sido afastadas do rebanho;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

XLVIII - adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal, ingredientes ou matérias-primas;

XLIX - aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

L - utilizar rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção;

LI - desacatar, subornar, tentar subornar ou usar violência contra servidores do SIM no exercício de suas atribuições;

LII - dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM ;

LIII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

LIV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

LV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento; e

LVI - fraudar documentos oficiais.

Art. 70º - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento ou não atendam aos padrões fixados em normas complementares;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica, incluindo a legislação do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; e

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único - Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação estadual e federal referente aos produtos de origem animal.

Art. 71º - Nos casos do art. 70º, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, podem ser adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo SIM; e

II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas de origem animal para fins não comestíveis ou alimentação animal, em ambos os casos mediante assistência do SIM.

Art. 72º - A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem impróprios para o consumo, evitando-se o uso ou comercialização dos mesmos.

Art. 73º - Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 74º - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas em razão da substituição por outros ingredientes inertes ou estranhos;

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

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

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

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa ou o prazo de validade.

II - Fraudes:



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

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

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

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

d) conservação com substâncias proibidas; e

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

III - Falsificações:

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

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

CAPÍTULO II

DAS PENALIDADES

Art. 75º - Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa de 10 (dez) a 500 (quinhentos) URM's, nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes gradações:

a) infração leve, multa de 10 (dez) a 20 (vinte) URM's;

b) infração moderada, multa de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) URM's;

c) infração grave, multa de 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) URM's;

d) infração gravíssima, multa de 101 (cento e um) a 500 (quinhentos) URM's.

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

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embargo à ação fiscalizatória; e

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



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

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

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

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do § 2º, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art.76º - Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 75º, são consideradas:

- I** - infrações leves as compreendidas nos incisos I a XII do art. 69;
- II** - infrações moderadas compreendidas nos incisos XIII a XXVII do art. 69;
- III** - infrações graves compreendidas nos incisos XXVIII a XL do art. 69; e
- IV** - infrações gravíssimas compreendidas nos incisos XLI a LVI do art. 69.

Parágrafo único - Aos que cometerem outras infrações a este Regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 10 (dez) a 500 (quinhentos) URM's, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 75.

Art. 77º - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 75, serão consideradas circunstâncias atenuantes e agravantes, o seguinte:

I - Circunstâncias atenuantes:

- a) o infrator ser primário;
- b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- d) a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- e) a infração ter sido cometida acidentalmente;
- f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- g) a infração não afetar a qualidade do produto; ou
- h) a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

II - Circunstâncias agravantes:

- a) o infrator ser reincidente;
- b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou à inspeção;

TÍTULO X

CAPÍTULO I

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 78º - Serão exigidas análises laboratoriais físico-químico e microbiológicas no momento de registro de novos produtos e para acompanhamento destes, devendo compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I) Análise físico-química

a) umidade

b) gordura

c) proteína

d) cálcio (base seca)

e) nitrito e nitrato (para embutidos)

II) Análise Microbiológica

a) *Salmonella sp*

b) Coliformes termotolerantes

c) *Staphylococcus aureus*

d) *Clostridium Sp* (para embutidos)

e) *Listeria monocytogenes* (no caso de leite e derivados)

III – fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM, do cronograma oficial de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal. O não cumprimento do cronograma oficial acarretará em auto de infração;

IV - as análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal terão caráter oficial e serão realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos; e

V - a periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, será estabelecida pelo SIM e a partir desta será elaborado cronograma anual interno. O SIM poderá solicitar análises extraordinárias sempre que julgar necessário.

§ 1º - A periodicidade das análises de água e produto das fábricas de conservas de produtos cárneos (exceto enlatados), obedecerão ao seguinte cronograma: análise físico-químicas de água de abastecimento interno, a cada 6 (seis) meses, sendo obrigatoriamente as análises de pH, cloretos, matéria orgânica, e turbidez.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

§ 2º - Análise microbiológica da água de abastecimento interno, a cada 3 (três) meses, sendo obrigatoriamente análises de coliformes totais e Escherichia coli. Análise microbiológica dos produtos de origem animal a cada 3 (três meses), de modo que todos os produtos registrados passem por Análise microbiológica pelo menos uma análise anual, sendo obrigatoriamente analisado coliformes termotolerantes, salmonela sp, staphylococcus aureus, clostridium sp (no caso de embutidos frescos) e listeria monocytogenes (no caso de leite e derivados).

§ 3º - Análise físico-química dos produtos de origem animal, será a cada 6 (seis) meses, sendo obrigatoriamente análises de umidade, gordura, proteína, cálcio (base seca), nitrito e nitrato.

§ 4º - 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 descrevendo as medidas preventivas e corretivas adotadas, dentro do prazo estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal. Além disso, apresentar no mínimo 1 (um) laudo completo como resultado satisfatório para o produto e/ou água de abastecimento no prazo máximo de 30 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 de 100 URM's e com o terceiro resultado insatisfatório, a penalidade é a suspensão da atividades, de acordo com o artigo 80 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 em conjunto com o Conselho Gestor do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º - Considera-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 Portaria 2.914 ANVISA e RTIQ.

§ 6º - 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.

§ 7º - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento.

TÍTULO XI

CAPÍTULO I



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 79º - Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão aprovados pelo SIM, conforme a Lei Estadual nº 10.691/1996, regulamentada pelo Decreto 39.699/1999.

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

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

I – teor em cloreto de sódio de no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

II – ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;

III – insolúveis totais na água de no máximo de 0,3% (três décimos por cento);

IV – no máximo, 50° (cinquenta graus) de turbidez.

Art. 82. Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações.

I – teor mínimo em cloreto de sódio de 98,5% (noventa e oito e meio por cento);

II – ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;

III – insolúveis totais na água de no máximo 0,2% (dois décimos por cento);

IV – no máximo 25° (vinte e cinco graus) de turbidez.

Art. 83º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.

Art. 84º - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 85º - A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 86º - Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

Art. 87º -Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 88º - É permitido o emprego dos seguintes corantes e Condimentos:

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

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

Art. 89º - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

Art. 90º - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

Art. 91º - Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO XII

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 92º - As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 93º - O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM – título de registro.

Art. 94º - Todos os documentos a serem usados pelo SIM, em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 95º - Todo abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, CISPOA ou SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto das que estiverem em trânsito, quanto das que já estiverem no comércio, sem prejuízo das demais cominações legais.

Art. 96º - Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio possibilitará a seus técnicos a realização de cursos e estágios de capacitação em laboratórios de estabelecimentos ou escolas, visando o aprimoramento e qualificação das ações desenvolvidas, relacionados com os objetos deste regulamento.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

Art. 97 - Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, a critério do SIM, poderá ser permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriado a finalidade.

Art. 98º - Os casos omissos ou as dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio.

Art. 99º - Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 100º - O valor das taxas para a realização dos registros do SIM seguirá a tabela abaixo, obedecendo ao Valor da Unidade de Referência Municipal (URM):

- Registro do Estabelecimento - 15 URMs;
- Abate bovino e bubalino, por unidade - Mensal 0,15 URM;
- Abate de aves e pequenos animais, por lote de 100 unidades - Mensal 0,10 URM;
- Abate de suínos, ovinos e caprinos, por unidade- Mensal 0,05 URM;

§ 1º - Decorridos 30 (trinta) dias do vencimento do pagamento da taxa, incidirão sobre o valor apurado juros de mora no percentual mensal de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) até a data do efetivo pagamento.

§ 2º - Ficam isentos das taxas referidas neste artigo os estabelecimentos que se enquadram no Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, caracterizados pelo Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, ou outros que venham a substituí-lo.

Art. 101º - O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

Art. 102º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação

Art. 103º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente as contidas no Decreto 2.407/2019.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
Em 25 de Maio de 2021.

EDUARDO PÍCOLOTTO
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se;
Data Supra: ___/___/___.

WILIAN FAVRETTO
Secretário de Administração Designado





Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Água Santa

ANEXO I

MODELO DO CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO

Os modelos dos carimbos oficiais de inspeção obedecerão às seguintes especificações:

Carimbo para Uso em Etiquetas-Lacres e Embalagens:

Forma Circular, com texto Serviço de Inspeção Municipal de Água Santa-RS
Internamente um texto indicando o número de registro do estabelecimento (Ex.:001), abaixo deste a expressão: "INSPECIONADO" e por fim a expressão "SIM", conforme o modelo exemplificado abaixo.



MODELO DO CARIMBO PROTOCOLO

Carimbo para Uso em protocolos de documentos de uso do Serviço Inspeção Municipal

Forma Quadrada, com texto P.M Água Santa –RS e Serviço de Inspeção Municipal de Água Santa-RS

Internamente um texto indicando o número de protocolo, data e Assinatura.

P.M. ÁGUA SANTA - RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
PROTOCOLO Nº _____
DATA ____/____/____
ASSINATURA _____

MODELO DO CARIMBO APROVADO



Estado do Rio Grande do Sul

Prefeitura Municipal de Água Santa

Carimbo para Uso em aprovado em rótulos, plantas, reformas e etc..
Forma Quadrada, com texto Serviço de Inspeção Municipal- SIM
Internamente um texto Aprovado



MODELO DO CARIMBO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA-RS

Carimbo para Uso em documentos onde o coordenador do SIM, assina e coloca o carimbo.

Forma Quadrada, com texto Prefeitura Municipal de Água Santa-RS, Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente e Serviço de Inspeção Municipal- SIM

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUA SANTA
Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente
Serviço de Inspeção Municipal

MODELO DE CARIMBRO PARA USO EM CARÇAÇAS

Forma losangular; Internamente um texto com a expressão: "ÁGUA SANTA-RS", abaixo deste a expressão: "INSPECIONADO" e por fim a expressão "SIM" com o número do estabelecimento registrado (Ex.: SIM 001), conforme o modelo exemplificado abaixo: 6 cm (seis centímetros)

